Nr. 7
Juli

1932
58. Jahrgang

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
9 JULY 1932

Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau

Amtsblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau

zugleich Fachblatt Thüringer Vereine für Obst-, Wein- und Gartenbau

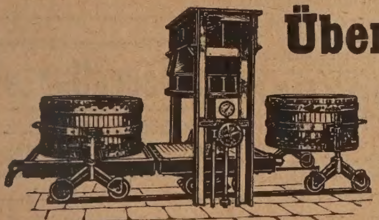
Verlagsort Dresden

Schriftleiter: Johannes Schomerus, Dresden-A., Sidonienstraße 14, Fernruf Dresden 25146, Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, unter Mitwirkung von Fachmännern.

Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis für das Vierteljahr 0,75 Reichsmark, bei Vereinsbezug Vorzugspreis. — Anzeigen: die viergespaltene Millimeterzeile 10 Reichspfennige. — Alle Zuschriften einschl. Anzeigen nur an: Geschäftsstelle des Landesverbandes Sachsen f. Obst- u. Weinbau, Dresden-A., Sidonienstr. 14, erbeten. — Schluß der Anzeigen-Annahme: Am 20. des vorhergehenden Monats. — Fernspr. 25146. — Postscheckkonto: Landwirtschaftskammer Dresden 88. — Girokonto 436.

Inhalt: Arbeitsprogramm für den Garten. — Bekanntmachung. — Aufsätze: Gibt es Regeln für das sogen. Gipfeln oder Verhauen der Haupttriebe an den Weinstöcken des Weinberges? — Der Nährwert des Obstes in gesundheitlicher Beziehung. — Dieses Jahr darf kein Obst verderben! — Einmachearbeit im einfachen Haushalt. — Bekämpft die Kirschfliege. — Gefährdung der gesamten Stachelbeerernte durch starkes Auftreten der Stachelbeerblattwespe. — Frühobst-Ernteaussichten für den Freistaat Sachsen 1932. — Ratschläge für den Monat Juli. — Kleine Mitteilungen. — Aus den Lehranstalten. — Aus den Vereinen der Landesverbände Sachsen und Thüringen. — Geschäftliches. — Bücherschau. — Anzeigen.

Moritz Bergmann, Samenhandlung, **Dresden-A.**, Wallstraße 4
Ruf 14148 · **Ältestes Spezialgeschäft in Dresden-A.** · Filiale: Amalienstraße 21
Gemüse- und Blumensamen, Grassamen, Feldsaaten bester Qualität, Düngemittel, Gartengeräte, Bindebast
Staatliche Pflanzenschutzdienststelle



Über 88 hydraulische Pressen

sind im Herbst 1931 von Kleemann neu zur Aufstellung gekommen, so daß nunmehr über 2000 Pressen insgesamt geliefert sind. Das ist der beste Beweis für die große Überlegenheit unseres Fabrikats. Beachten sie nur die kräftige Bauart, das hohe Druckvermögen und vor allem die grundsolide Konstruktion. Es dürfte keine zweite Presse geben, die dem Kleemann'schen Erzeugnis ebenbürtig ist.
Verlangen Sie sofort Druckschriften und Angebot von

Kleemann's Vereinigte Fabriken, Stuttgart-Obertürkheim A. 3.

Hausgetränke, Obstweine usw. werden nur mit dem berühmten
Weingärungspräparat **Amino-S**
und der
Trocken-Anstellhefe hergestellt.
Abgärung der Moste in 48 Stunden
Kristallklare Weine innerhalb 8 Tagen
Wundervolles Aroma
Preise für Amino-S und Anstellhefe:
für 100 Liter RM 5.60, für 50 Liter RM 3.25
für 25 Liter RM 1.75
GEORG A. W. CHRISTOPH Büro für Gärungstechnik
Berlin-Charlottenburg 5, Philippistraße 9

Die Krankenversicherung für den Mittelstand und die Landwirtschaft!
Schutz gegen die materiellen Folgen von
Krankheit — Unfall — Tod
100% Medizinkosten / Arztkosten laut Tarif
Freie Arztwahl / Aufnahme für den Mittelstand bis 65 Jahre, für die Landwirtschaft bis 70 Jahre
Billigste Prämien / Schnellste Schadensregulierung
„Gilde“
Versicher.-Aktiengesellschaft in Dresden
Dresden-A. 1, Lüttichaustr. 29, I.
Telefon 29 403

Arbeitsprogramm für den Garten.

Ausschneiden und deutlich sichtbar aufhängen! Ausführliches lese unter Ratschläge Seite 147 u. f.

Juli.

Obstgarten.

Baumpflege.
Bewässerung frisch gepflanzter Obstgehölze und reichtragender Obstbäume nicht vergessen. Reichtragende Obstbäume zeitig stützen. Sommerschnitt der Formobstbäume ausführen. Spalierobst heften. Mit Okulieren beginnen. Fallobst auflesen. Falläpfel für Herstellung von Gelee verwenden.

Schädlingsbekämpfung.
Fallobst beseitigen. Obstmadenfallen beobachten. Bespritzen der Obstbäume beenden.

Düngung.
Nur reichtragende Obstbäume sind flüssig zu düngen. Die wichtigste Düngung ist jetzt reichliche Bewässerung.

Gemüsegarten.

Frühgemüse zeitig abernten, Beete sofort neu bestellen; zu pflanzen ist Salat, Grünkohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Sellerie, Porree; zu säen Spinat, Radieschen, Speiserüben, Möhren, Buschbohnen (10. Juli letzter Termin!). Für Aussaat bei heißem Wetter Beete anfeuchten und nach der Aussaat abdecken mit Pappe, Säcken oder dergleichen. Auf Spargelkäfer achten.

Zier- und Blumengarten.

Balkon- und Fensterkästen reichlich bewässern. Abgeblühte Blumen beseitigen. Aussäen: Gartennelken, Stiefmütterchen, Silenen, Vergißmeinnicht. Stauden durch Teilung vermehren. Dahlien und hochwachsende Stauden anbinden.

Voraussichtliche Witterung im Juli: Vorherrschend trockenes, warmes Wetter. Auch sehr heiße Tage werden kommen, viel Gewitter mit Niederschlägen, auch Hagel kann zu erwarten sein. Wind von Ost, Südost bis Südwest—West vorherrsch.

Hier abtrennen!

Neuerscheinung Frühjahr 1932

Die Dresdner Heide
und ihre Umgebung

Unter Mitwirkung hervorragender Fachkenner herausgegeben von
Oberstudienrat Professor Dr. Koepert
und Baurat Pusch

ca. 460 Seiten Großoktav mit 77 Abbildungen und Kärtchen im Text, sowie 6 Übersichtskarten

Geheftet M. 11.— · In Ganzleinen M. 12.50

Um die Anschaffung allen Freunden der Natur und des Wanderns zu erleichtern, ist das Werk auch
in 6 Lieferungen zu je M. 1.95
käuflich. Preis der Einbanddecke M. 2.—.

17 beste Kenner der Heide und Autoritäten auf ihrem Gebiet haben in 26 Abschnitten dieses Buches der Dresdner Heide und ihrer Umgebung das schönste Denkmal gesetzt, würdig der wunderbaren Natur, welche die Heide umgibt.

Verlagsbuchhandlung C. Heinrich, Dresden-N.

Champignonbrut

aus eig. Sporen-Reinkulturen daher von größt. Ergiebigkeit lief.
Wilh. Witt, Torgau a. d. E. 22
Lieferant staatl. Anstalten u. d. meisten berufsmäßig. Champignon-Züchtereien.
Verfasser von „Das Neue Champignonbuch“

Schlankheit
erzielen Sie über Nacht durch äußerliches Einreiben ohne Hungerkur. / Auskunft kostenlos!
Sanitas-Depot,
Halle (Saale) 831 Ch

Fahrräder
direkt ab Fabrik an Private von RM 32.—
ballonbereift von RM 49.—
Motorfahrrad von RM 168.—
an, mit Garantie. Über 50 000 Kunden. Katalog gratis!
E. & P. Stricker
Fahrrad-Fabrik
Brackwede-Bielefeld Nr. 298

Billige Bezugsquelle für Stacheldraht und Drahtgeflechte
Oswald Berger
Drahtgeflechtfabrik
Kötzschenbroda
Hauptstraße 14
Fernsprecher
Dresden 71387

Erdbeerpflanzen
Pfirsichbüsche! Sortenliste kostenl. Böhme, Wechselburg

Jedes Mitglied,
welches zufrieden ist mit dieser Zeitschrift,
sage es Fernstehenden.
Wer unzufrieden ist,
sage es der Schriftleitung.

Für die beliebten Vereinsfeste bieten **Süßmoste** willkommene Abwechslung

Süßmoste werden von der Geschäftsstelle gerne vermittelt

Bekanntmachung.

An der Weinbauversuchs- und Lehranstalt, Hauptrebenzüchtungsstation der Landwirtschaftskammer Schloß Hoflößnitz, Radebeul, findet folgender Lehrgang statt:

III. Am 13. Juli 1932:

Lehrgang für Beerenobstwein- und Saftbereitung mit praktischen Übungen. Beginn vorm. 9 Uhr. Kosten je Person 1 RM. Anmeldungen sind an die Weinbauversuchs- und Lehranstalt der Landwirtschaftskammer, Schloß Hoflößnitz, Post Radebeul, zu richten. (Fernruf Dresden 72778).

Dresden, den 20. Juni 1932.

Der Vorstand des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau
Bareuther Ritze, Vorsitzender.

Gibt es Regeln für das sogen. Gipfeln oder Verhauen der Haupttriebe an den Weinstöcken des Weinberges?

Die Ausführungen derartig alljährlich wiederkehrender Arbeiten haben schon in früheren Zeiten Anlaß gegeben, bestimmte Regeln aufzustellen für das Gipfeln der Rebe. Es ist hinreichend bekannt, daß der Winzer den Eintritt der Holzfärbung, und zwar den Beginn des Braunwerdens der Rute am alten Holzteil, als die geeignete Zeit für das Gipfeln ansieht. Der alte Winzer weicht dann nur noch ab, wenn die Witterung vorzugsweise feucht oder vorzugsweise trocken gewesen ist oder wenn es sich um sehr feuchten oder mehr zur Trockenheit neigenden Boden handelt. In feuchten Spätsommern hat man immer geraten, die Kürzung der Verlängerungstriebe später vorzunehmen, was auch für die feuchten Bodenarten Geltung hatte. Bei trockenem Boden und trockenen Spätsommern hat man die Kürzung früher vorgenommen. Begreiflich ist dieser Hergang vollständig, wenn man daran denkt, daß bei sehr zeitigem Kürzen und ausreichender Bodenfeuchtigkeit neue Triebentwicklung an den Geizen erzeugt wird. Je früher wir gipfeln und je feuchter dabei der Boden ist, desto stärker und schneller entfalten sich Geize, die ihrerseits häufig den Nachteil einer Neuansiedlung von Pilzkrankheiten mit sich bringen, aber bei gesteigerter starker Entwicklung unter Umständen auch eine Verlegung der Wachstums- oder Leistungsenergie der Pflanzen bewirken können. Das letztere kann zwar auch ein ins Unendliche wachsender Verlängerungstrieb mit sich bringen. Nun gibt es aber Verhältnisse, die gegen die Regel sprechen; wenn z. B. das Jahr 1931 herangezogen wird, so muß man bemerken, daß es ein außergewöhnlich üppiges Wachstumsjahr gewesen ist, das selbst bei mittlerer Dungkraft von Weinbergen eine Holzverlängerung mit sich gebracht hat, die zuweilen mehr als das Doppelte der nach dem Kürzen verbleibenden Rebenteile beträgt. Einen noch stärkeren Aufwuchs zeigen in verstärkter Dungkraft stehende und namentlich jüngere Weinberge. In solchen Fällen wird bei sehr üppiger Triebverlängerung nicht selten eine zu starke Beschattung der unteren Stockteile veranlaßt, bei Regen und Nebelbildung die dumpfe Luft in den Gassen der Weinberge und damit die Wachstumsmöglichkeit der Pilzkrankheiten gefördert. Es muß daher in Jahren wie 1931 und namentlich bei üppig dastehenden Weinbergen von der alten Regel abgegangen und die Verkürzung der Verlängerungstriebe zu dem Zeitpunkt erfolgen, zu dem sich ihr Auswachsen noch nicht nachteilig für den Stock ausgewirkt hat. Es sind im Sommer 1931 in den Weinbergen der Weinbau-Anstalt Hoflößnitz die Kürzungen bereits in den letzten Juni- und in den ersten Julitagen bis zur Mitte desselben Monats erfolgt. Schon im vergangenen Jahre sind in guter Dungkraft stehende Terrassen mit dem 12. Juli beginnend gegipfelt worden.

Die alte Regel brachte die Kürzung mit Ende August bis mit September. Nun wäre zu untersuchen, welche der beiden Methoden für die Stockausreife und die Vervollkommnung der Knospen die größere Bedeutung hat. Wird zu spät gegipfelt, dann hat man zwar die Erleichterung, daß sich Geize an den unteren Teilen nicht wesentlich oder gar nicht entwickeln, man also dadurch die Geizbehandlung ersparen könnte. Andererseits aber sind die Blätter dieser unteren Teile, da die Hauptwachstumsenergie womöglich einige Meter über ihnen lag, stiefmütterlich weggekommen, sind also alternd und damit wahrscheinlich auch nicht mehr so aktiv tätig, als Blätter im regsten Wachstumszentrum. Daraus wird sich praktisch immer ergeben, daß an der Basis eines solchen gealterten Blattes Knospenanlagen nie die Vollkommenheit erreichen, als dort, wo noch reges Leben aus jüngeren Organen Hilfe leistet. Es wird also bei zeitiger Kürzung der Verlängerungstriebe zwar zu einer vielleicht gleichmäßigen Bildung von Geizen kommen, die unter Umständen ziemlich kräftig im Wachstum einsetzen. Das verursacht dem Winzer Arbeit, die er in der Form ausführt, daß er bei sehr kräftigem Wuchs des Geizes diesen bis auf 2 Blätter kürzt und hier wiederum nicht versäumt, die Kürzung so bald wie möglich vorzunehmen. Es ist unrichtig, die Geize erst wieder meterlang wachsen zu lassen und sie dann zu kürzen. Dabei ergibt sich wieder eine Verschiebung der Leistungsenergie in Teile, die später sowieso fortgeschnitten werden. Bei früherem Kürzen des Geizes sind seine Blätter vom Rande aus noch streckungsfähig, so daß die Blattflächenzunahme zu einer Vergrößerung der Arbeitsstätte führt, woraus sich eine nicht unwesentliche Unterstützung der Stärkung der Knospenanlage und deren reichere Ansammlung mit Eiweißstoffen ergibt. Derartig behandelte Reben neigen in jedem Jahre zu einer ausreichenden Fruchtbarkeit, ganz besonders, wenn sie in gut mit Nährstoffen versorgten und durch die Hacke oder den Pflug ausreichend gepflegten Böden stehen. In den Staatsweinbergen der Weinbau-Anstalt ist schon seit Jahren großer Wert auf die sorgfältigste Behandlung der Geize gelegt worden und man hat nicht ohne Berechtigung und auch nicht ohne Erfolg mit der alten Regel, erst Ende August oder September zu gipfeln, gebrochen. Zuerst ist das frühere Gipfeln Anfang August, dann Mitte Juli, 1930 vom 13. Juli an und 1931, um die Reben von der zu starken Verdeckung durch die üppigen Triebe zu befreien, schon in den letzten Junitagen begonnen worden. Das Gipfeln zu einem früheren Termin hat sich nach den diesseitigen Erfah-

Arthur Bernhard, Samenhandlung, Dresden-N., Neust. Markt 5, Fernspr. 53706.
Gemüse-, Gras-, Blumen-, forst- und landwirtschaftliche Sämereien, Düngemittel, Insektenvertilgungsmittel, Gartengeräte, Bast, Kokosstricke, Blumenstäbe, Stangen, Raupenleim, Baumwachs und anderes.

rungen nicht zum Nachteil der Stockkräftigung und auch nicht zum Nachteil des Ertrages ausgewirkt. Die Erträge sind seit dem Zeitpunkt der früheren Anwendung des Gipfelns in Verbindung mit der schon vorher geübten sorgfältigen Behandlung der Geize zum Teil gleichmäßig geblieben, zum großen Teil aber wesentlich gehoben worden. 1931 begannen die zu Ende des Monats Juni bereits gekürzten Ruten schon am 27. Juli ziemlich deutlich mit der Färbung einzusetzen. Wenn vielleicht angenommen wird, daß ein zeitiges Gipfeln eine zu starke Anregung der Triebkraft im Gefolge hätte, so darf nach den diesseitigen Feststellungen gesagt werden, daß der Austrieb und die Behandlung der Geize durchaus keine Schwierigkeiten bereitet. Zu diesem Zeitpunkt ist bei den meisten Weinbergsböden, selbst bei noch so guter Hackarbeit, keine überschüssige Feuchtigkeit, so daß die Triebanregung gar nicht wesentlich ist, weil die vorhandene Bodenfeuchtigkeit für die vorhandenen Laubmassen verbraucht werden kann.

▽

Der Nährwert des Obstes in gesundheitlicher Beziehung.

Von Landwirtschaftsrat Johannes Schomerus, Dresden.

Bei der Verdauung der menschlichen Nahrungsmittel haben die Mineralstoffe eine Bedeutung. Sie zerfallen in unorganische Säuren: Phosphor- und Schwefelsäure, Chlor und unorganische Basen: Kali, Natron, Kalk, Magnesium, Manganoxyd, Eisenoxyd.

Eine dauernd gesunde menschliche Nahrung muß durchschnittlich mehr unorganische Basen als unorganische Säuren enthalten. Die Basen müssen die stark giftigen Säuren binden, sättigen, sie unschädlich machen.

Sobald im Körper des Menschen die Säuren überwiegen, wird der Mensch krank. Man redet daher heute mit Recht davon, daß eine Übersäuerung des Blutes der Menschen die Ursache vieler Krankheiten sei. Eine basenreiche Nahrung ist daher in erster Linie dazu angetan, dieser Übersäuerung des Blutes entgegenzuwirken.

Zu den Nahrungsmitteln, die bei der Verdauung im menschlichen Körper in stärkerem Maße Säuren bilden, gehören: alle Fleischarten, alle Fische, Eier, Fett, Käse, Körnerfrucht, Mehl, Teigwaren, Brot, reife Hülsenfrüchte. Eine einseitige Ernährung nur mit diesen Nahrungsmitteln trägt daher zur Versäuerung des Blutes bei.

Es überwiegen die Basen bei Milch, Kartoffeln, Wurzeln, Gemüse, allen Früchten und Obstarten. Ein reichliches Mitgenießen dieser Nahrungsmittel hat daher eine große Bedeutung für die Gesunderhaltung des menschlichen Körpers. Nun ist aber der menschliche Körper keine chemische Retorte, in die man Säuren und Basen zusammenschüttet, sondern er ist ein lebendiger Organismus, der zu seiner Erhaltung nicht nur „Stoffe“ benötigt, sondern es müssen, um ihn gesund und leistungsfähig zu erhalten, auf ihn Lebenskräfte einwirken, sonst ist selbst die beste Nahrung für den Körper nicht verwendbar. Es müssen daher unsere Nahrungsmittel genügend solcher Lebenskräfte enthalten. Man bezeichnet diese mit dem Sammelbegriff „Vitamine“.

Zu wenig oder nicht genügend Vitamine enthalten: Fleisch, Fisch, Fette, Käse, Mehl, Teigwaren, Brot, reife Hülsenfrüchte und Körnerfrüchte ohne Schalen. Reichlich Vitamine finden wir in Kartoffeln, Wurzeln, Gemüse und in den Früchten. Die zuerst genannten Nahrungsmittel allein verwendet, können daher nicht nur deswegen schaden, weil sie zur Versäuerung des Blutes des menschlichen Körpers beitragen, sondern allein verwendet, wird die Nahrung nicht genügend ausgenutzt und der Mensch leicht krank.

So ist es zu verstehen, daß als Zukost zu den genannten Nahrungsmitteln die letzteren: Kartoffeln, Gemüse und Obst sehr wesentlich zur Gesunderhaltung der Menschen beitragen können und dies um so mehr, je mehr sie in frischem Zustande, also roh, genossen werden, bei Gemüse als Salate und Obst im frischen Zustande, weil hierbei die in den Nahrungsmitteln vorhandenen Lebenskräfte, die Vitamine, vollwertig erhalten bleiben.

Sehr beachtliche Berechnungen hat Ragnar Berg vom Weißen Hirsch bei Dresden gemacht, die uns einen Überblick über den Basenüberschuß bei verschiedenen Obstarten geben. Darnach enthalten in 100 g die Mineralstoffe in:

Äpfeln:		
an Basen	3,55	Verbindungsgewicht
„ Säuren	2,17	„
somit Basenüberschuß:	1,38	
Birnen:		
an Basen	6,16	Verbindungsgewicht
„ Säuren	2,90	„
somit Basenüberschuß:	3,26	
Pflaumen:		
an Basen	8,70	Verbindungsgewicht
„ Säuren	2,90	„
somit Basenüberschuß:	5,80	
Zwetschen:		
an Basen	8,18	Verbindungsgewicht
„ Säuren	4,19	„
somit Basenüberschuß:	3,99	
Aprikosen:		
an Basen	6,90	Verbindungsgewicht
„ Säuren	2,11	„
somit Basenüberschuß:	4,79	
Pfirsiche:		
an Basen	10,61	Verbindungsgewicht
„ Säuren	4,17	„
somit Basenüberschuß:	6,44	
Süßkirschen:		
an Basen	6,75	Verbindungsgewicht
„ Säuren	4,09	„
somit Basenüberschuß:	2,66	
Sauerkirschen:		
an Basen	6,91	Verbindungsgewicht
„ Säuren	4,83	„
somit Basenüberschuß:	2,08	
Erdbeeren:		
an Basen	7,91	Verbindungsgewicht
„ Säuren	4,85	„
somit Basenüberschuß:	3,06	

TEGUMENT Gesetzl. geschützt / Die Schutzdecke von Dauer / Der undurchlässige u. unbegrenzte Schutz gegen alle Zersetzungen. / Kaltanstrich / teerfrei / säurefrei. / Für Dächer aller Art, Dachrinnen, Eisen, Blech, Zement, Mauerwerk, Treibhausdächer, Frühbeet- u. Wintergartenfenster, Drahtzäune
Prospekte über die vielseitigen Eigenschaften u. Verwendungsmöglichkeiten kostenlos **Willy Hahnspach / Dresden-A. / Schandauer Straße 79**

Grüne Stachelbeeren:		
an Basen	11,11	Verbindungsgewicht
„ Säuren	3,47	„
somit Basenüberschuß:	7,64	

Rote Stachelbeeren:		
an Basen	12,44	Verbindungsgewicht
„ Säuren	4,68	„
somit Basenüberschuß:	7,76	

Rote Johannisbeeren:		
an Basen	3,70	Verbindungsgewicht
„ Säuren	2,60	„
somit Basenüberschuß:	1,10	

Weiße Johannisbeeren:		
an Basen	7,50	Verbindungsgewicht
„ Säuren	3,07	„
somit Basenüberschuß:	4,43	

Schwarze Johannisbeeren:		
an Basen	8,20	Verbindungsgewicht
„ Säuren	5,04	„
somit Basenüberschuß:	3,16	

Weintrauben:		
an Basen	15,66	Verbindungsgewicht
„ Säuren	8,51	„
somit Basenüberschuß:	7,15	

Brombeeren:		
an Basen	10,05	Verbindungsgewicht
„ Säuren	2,91	„
somit Basenüberschuß:	7,14	

Himbeeren:		
an Basen	9,72	Verbindungsgewicht
„ Säuren	4,43	„
somit Basenüberschuß:	5,29	

Traubenmost:		
an Basen	8,32	Verbindungsgewicht
„ Säuren	3,16	„
somit Basenüberschuß:	5,16	

Zu den gesundheitlich wertvollsten Früchten gehört der Apfel. Der rohe Apfel wirkt sehr heilsam, besonders wenn er mit Schale und Kernhaus gegessen werden kann, da letztere einen hohen Gehalt von Natron, Eisen und Phosphor haben. Wertvoll sind auch die Fruchtsäuren. Rohe Äpfel regelmäßig genossen, kräftigen das Gehirn und das Nervensystem, verbessern die Blutbildung, reinigen Mundhöhle und Zähne, wirken anregend auf die Tätigkeit von Darm, Leber und Nieren. Eine gründliche Apfelkur befreit den Körper von Harnsäure und anderen Selbstgiften und reinigt den ganzen Körper, besonders, wenn dabei die Äpfel mit Schwarzbrot gegessen und gründlich gekaut werden.

Da die Schale des Apfels besonders dem Sonnenlicht ausgesetzt ist, daher die meisten Vitamine und Nährsalze enthält, so esse man soweit wie möglich den Apfel ungeschält. Wo dies nicht möglich ist, besonders bei schlechten Zähnen und mangelhafter Verdauung, verwende man die Schale zum Apfeltee, sammle sie auch durch Trocknen im Schatten. Einen sehr durststillenden, gesunden Apfeltee bereitet man aus dünnen Apfelscheiben, die man mit kochendem Wasser übergießt und 10 Minuten ziehen läßt. Man trinkt solchen Tee je nach der Jahreszeit heiß, lau, warm oder kühl. Gemischt mit Honig und warm getrunken, ist er sehr wohltuend bei Entzündungen, Fieber, Schnupfen und Erkältungen.

Der Apfeltee, der z. B. in England als Abendtee vielfach getrunken wird, ist sehr bekömmlich bei Magenleiden, Herzleiden, Nervosität und ähnlichen Beschwerden und jedenfalls viel gesünder als der schwarze chinesische Tee.

In neueren Zeiten haben sich viele Reform- und Naturärzte mit dem Obst als Heilmittel befaßt. So werden aus Kinderkliniken über hervorragende Erfolge bei schweren Durchfällen berichtet. Die kranken Kinder bekommen als alleinige Nahrung dreimal täglich feinen Brei von r o h e n Äpfeln und sind dann meistens schon nach 2 Tagen wieder gesund. Auf das bekannte Hausmittel, vor dem Schlafengehen rohe Äpfel zu essen, um einen gesunden, ruhigen Schlaf zu bekommen, braucht wohl erst gar nicht hingewiesen zu werden. Ebenso erfreuen sich Bratäpfel einer großen Beliebtheit als unschädliches Mittel gegen Darmträgheit.

Um eine gründliche Säuberung des Körpers, besonders von der Harnsäure, vorzunehmen, esse man einige Wochen täglich etwa 2 Pfund reife Äpfel. Die Reinigung des Körpers wird dadurch eine so gründliche, daß mit der Harnsäure auch die bekannten Begleiterscheinungen, in erster Linie Rheumatismus, so gut wie verschwinden.

Es wurde mir kürzlich berichtet, daß in einem Reformsanatorium die Zuckerkranken die ersten Tage nur rohe Äpfel zu essen bekommen und dann auch später durch reichlichen Apfelgenuß neben anderen Früchten gesund bleiben.

Viel gesünder als der gekochte Apfelmus ist ein Mus aus rohen geschabten Äpfeln.

Neuerdings wird darauf aufmerksam gemacht, daß nicht nur Äpfel, sondern überhaupt Obst am besten vormittags und mittags genossen wird, möglichst vor 2 Uhr mittags.

Als sehr bedeutendes Kurmittel hat sich bereits der Apfelsüßmost eingeführt. Besonders den Genesenden und Rekonvaleszenten ist er geradezu ein Labsal und es ist immer wieder schmerzlich, feststellen zu müssen, daß selbst heute noch viele Ärzte und Krankenhäuser den Apfelsüßmost überhaupt nicht kennen, geschweige denn diese Labung ihren Kranken zukommen lassen. Jeder Freund unserer heimischen Obstverwertung sollte jede Gelegenheit benutzen, gerade den Krankenhäusern den Apfelsüßmost zuzuführen. Bei Krankenbesuch bringe man als einzige Gaben den Apfelsüßmost. Man wird bald selbst staunen über den Erfolg.

Aber trotzdem gibt es heute Ärzte, wenn auch erst noch sehr wenige, die mit hervorragenden Erfolgen Apfelsüßmostkuren verwenden.

Aber eins tut not! Die Süßmostindustrie muß sich vollständig freihalten von der Verwendung chemischer Konservierungsmittel, wenn sie sich nicht ihr eigenes Grab graben will.

Ein mit chemischen Mitteln haltbar gemachter Süßmost kann als Kur- und Heilmittel keine Verwendung finden. Er wird auch mit Recht von allen Kennern und Reformleuten verworfen. Es darf der noch jungen Süßmostindustrie nicht so gehen wie der Marmeladenindustrie, die Obstmarmelade in den Handel bringt, die 25—30% Früchte enthält. Alle Lebensreformer, die Käufer für Obstmarmelade, aus F r ü c h t e n hergestellt, sein würden, können nicht anders, als solche Erzeugnisse ablehnen! Erst die Wiedergesundung der Obstverwertungsindustrie kann sie selbst wirtschaftlich wieder gesunden.

Sehr wichtig für die Belange der Landwirtschaft sowohl als auch für die Reform der Medikamente ist, daß Reformärzte festgestellt haben, daß Obstsäfte und Milch sich hervorragend gut als Heil- und Kräftigungsmittel vereinigen lassen. Während viele Medikamente den Magen und damit den Körper schwächen, enthält die Milch alle Bestandteile, die für die Ernährung des Menschen benötigt werden.

Eins der wichtigsten Getränke ist die Apfelmolke. Sie wird hergestellt, indem man Apfelsüßmost, Milch und Wasser zu gleichen Teilen mischt und auf 90° C erwärmt. Es darf aber nicht zum Kochen kommen. Die Flüssigkeit wird durch ein sauberes Tuch filtriert. Man erhält dann von der Milch die sogenannte Molke. Mischt man nämlich Milch mit einer Säure, die in diesem Falle im Apfelsüßmost zugesetzt wird, so gerinnt dieselbe, wobei sich der Käsestoff zu Klumpen ballt. Die gewonnene Flüssigkeit ist die Molke, die von den schwer verdaulichen Stoffen befreit ist und für den Menschen sehr wichtige, leicht aufnehmbare Stoffe enthält wie Milchzucker, Fett, Käsestoff, Eiweiß, Natrium, Kalium, Kalk, Eisen, Magnesium.

Diese leicht verdauliche Flüssigkeit kann selbst von einem kranken Magen aufgenommen werden, außerdem schwindet die Säure des Apfelsaftes bei dem Gerinnen der Milch, so daß auch ein empfindlicher Magen nicht gestört wird.

Die Apfelmolke wird zu Heilzwecken am besten vor und zwischen den Mahlzeiten in kleinen Mengen getrunken. Nach Geschmack kann man Zucker oder Honig zusetzen.

Als Erfrischungsgetränk, besonders in der warmen Jahreszeit, wird die Apfelmolke kalt getrunken. Außer der Apfelmolke sind Milchmischgetränke sehr angenehm und gesunde Erfrischungsgetränke. Daß sie noch so wenig verbreitet sind, hängt wohl in erster Linie damit zusammen, daß sie noch nicht genügend bekannt sind. Es sei mir daher zum Schluß gestattet, von den vielen Rezepten hier einige bekannt zu geben.

Milchmischgetränke.

Kirsch-Schokolade. 1 Eßlöffel Kirsch-Dicksaft, 1 Eßlöffel Johannisbeer-Dicksaft, 1 großen Teelöffel kalte Schokolade, nach Geschmack etwas Zitronensaft und Puderzucker, mit knapp 4 Ltr. Milch mischen, tüchtig mit Eisbrocken durchschütteln.

Dreifruchtmilch mit Johannisbeeren. 1 Teelöffel Johannisbeer-Dicksaft, 1 Eßlöffel Himbeersaft, 1 Eßlöffel Kirsch-Dicksaft, $^1/_4$ Ltr. Milch, gut mit Eis durchschütteln, je 1 Eßlöffel voll Johannisbeeren in jedes gekühlte Glas geben. Die Früchte geben dem Getränk einen angenehmen herben Geschmack.

Johannisbeermilch. $^1/_2$ Ltr. Milch mit etwa $^1/_8$ Ltr. Johannisbeer-Dicksaft mischen, mit Eis so lange quirlen, bis die Masse schaumig eng gebunden ist.

Himbeer-Schokoladen-Milch. 2 Eßlöffel Himbeersaft, $^1/_8$ Ltr. starke kalte Schokolade, Zitrone nach Geschmack, $^1/_4$ Ltr. Milch, mit Eis durchquirlen.

Kirschmilch I. $^1/_2$ Ltr. Milch mit etwa $^1/_8$ Ltr. Kirsch-Dicksaft, mit Eis gut durchquirlen.

Kirschmilch II. 2 Eßlöffel saure große Kirschen werden entkernt, mit Kirsch-Sirup oder Kirsch-Dicksaft übergossen, stehen gelassen, darauf mischt man sie mit $^1/_4$ Ltr. frischgekühlter Milch oder Sahne.

Bowlen-Rezepte.

Fruchtbowle. 3 Fl. Apfelmost, 1 Pfund Erdbeeren oder Pfirsich, 1 Fl. Selters, Zucker. Das Obst wird gesäubert, Pfirsiche enthäutet, entsteint, in Scheiben geschnitten (Ananas ebenso), dann gezuckert, damit es Saft zieht. Mindestens 2 Std. stehenlassen, dann 1 Fl. Apfelsaft aufgießen, auf Eis stellen, nochmals 1 Std. stehenlassen, vor dem Servieren gieße man die anderen beiden Flaschen Apfelsaft zu, sowie die Flasche Selters als letztes.

Waldmeister-Bowle. Junge frische Waldmeistertriebe werden von gelben Blättern und Wurzelresten gut befreit, läßt den Waldmeister 1 besser 2 Tage in zugedeckter Schüssel abwelken, gießt dann $^1/_4$ Fl. Apfelsaft oder Johannisbeermost darauf, läßt $^1/_2$ Std. ziehen, auf keinen Fall länger, seiht durch ein Tuch gut durch, füge dann nach Belieben Apfelsaft oder Johannisbeermost zu und schmecke mit Zitrone und Zucker ab. Nach Belieben kann man noch Selters zugießen.

Eierpunsch. 1 Fl. Apfelsaft, etwas Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Saft davon, 3 Eier, quirlt alles gut durch, schlägt es mit dem Schneebesen auf dem gelinden Feuer, ja nicht bis zum kochen, nur gut heiß werden lassen.

Silvester- und Weihnachtspunsch. Fruchtpunsch mit 6 Teilen heißem Wasser verdünnen und gegebenenfalls einige Tropfen Zitronensaft zufügen. Für Kinder 7—8fache Verdünnung.

Erdbeer-Grog. Erdbeer-Dicksaft mit heißem Wasser verdünnen, Zitrone, Nelke und Zimt nach Geschmack.

Suppen-Rezepte.

In $^1/_2$ Ltr. kochendes Wasser schütte man 1 Tasse Sago, 1 Tasse Zucker, 1 Stückchen Zimt, etwas Zitronensaft, läßt den Sago auf der Herdplatte langsam aufquellen, dann 1 Fl. Apfelsaft; nach Geschmack kann man diese Suppe mit 1 oder 2 Eigelben abziehen.

Rote Fruchtsaftsuppe. $^1/_2$ Fl. Apfelsaft, $^1/_2$ Fl. Johannisbeer-Muttersaft rot, etwas Zitrone und Zitronenschale. 50 g Mondamin rührt man mit Wasser glatt, kocht mit dem Saft zusammen auf, süßt nach Geschmack. Auf die Suppe gibt man kleine Makrönchen oder man schlägt aus 2 Eiweißen steifen Schnee, sticht kleine Klößchen davon ab und läßt sie auf der kochenden Suppe garziehen.

Apfelsuppe. 1 Fl. Apfelsaft mit etwas Wasser, Zitronensaft und Zucker nach Geschmack, einige Rosinen, mit Reispuder oder Maismehl aufkochen lassen.

Eine sehr passende Verwendung findet der Apfelsüßmost neben allen anderen Süßmosten, insbesondere Johannisbeeren- und Sauerkirschensüßmost, zur Anrichtung von frischen grünen Salaten an Stelle von Zitronensaft, den wir vollständig entbehren können. Für die Anrichtung aller grünen Salate empfehle ich sehr Süßmost zu verwenden, dem Speiseöl nach Geschmack auch Milch oder Sahne zugesetzt werden kann. Wer solche grüne Salate noch nicht gegessen hat, wird erstaunt sein, über den sehr guten Geschmack und die Bekömmlichkeit. Für den Obsterzeuger liegt gar kein Grund vor, für den Verbrauch von Essig oder Zitrone einzutreten. Beide können durch Säfte heimischer Früchte ersetzt werden. Sollte man besonders Wert auf die Säure legen, dann sei daran erinnert, daß z. B. der Saft von roten und weißen Johannisbeeren eine ausreichend starke Säure liefert, die in keiner Weise gegen den sauren Zitronensaft zurücksteht. Besonders der Saft von weißen Johannisbeeren und Rhabarber hat eine sehr angenehme milde Säure, so daß sich der Saft auch zum Anrichten von allen anderen Salaten wie Gurken- und Kartoffelsalat sehr gut verwenden läßt und entschieden der Gesundheit dienlicher ist, als die Verwendung von künstlichen Essigessenzen.

▽

Dieses Jahr darf kein Obst verderben!

Eine neue Obsternte steht unmittelbar wieder bevor, doch sehr fraglich ist, ob sie den Erzeuger befriedigen, ob sie ihm den verdienten Lohn bringen wird. Selbst zu niedrigsten Preisen werden verschiedene Früchte nur sehr schwer, manche vielleicht gar nicht absetzbar sein. Man neigt nun allgemein zu der Ansicht, daß die mangelnde Kaufkraft des Verbrauchers die Ursache des schlechten Absatzes und der niedrigen Preise ist, doch trifft das nur teilweise zu. Die großen Einfuhren an Obst und dessen Halbfabrikaten auch im vergangenen Jahr beweisen doch, daß ein großer Bedarf und Verbrauch an Obst und daraus hergestellten Erzeugnissen vorhanden ist. So hat die Einfuhr an Obstpulpen im Jahre 1931, trotz der großen deutschen Obsternte, gegenüber früheren Jahren zugenommen, die Einfuhr an Aprikosenpulp war 1931 fünfmal so groß als 1925. Zur Herstellung von Pflaumenmus werden nur ganz geringe Mengen deutsche Pflaumen verarbeitet, in der Hauptsache wird es aus serbisch-bosnischen Mus und ausländischen Trockenpflaumen hergestellt. Die rheinische Apfelkrautindustrie verarbeitete im Vorjahre $6^1/_2$ mal so viel ausländische Trockenobstabfälle (auf Frischobst umgerechnet), als deutsches Frischobst. Ausländische Fruchtsäfte beherrschten den deutschen Markt. Selbst Apfelsüßmost wurde aus der Schweiz eingeführt, während in Deutschland Tausende von Zentner Obst überhaupt nicht verwertet werden konnten.

In früheren Jahren, als die deutsche Obstverwertungsindustrie noch Geld hatte, verbrauchte diese ganz ungeheuere Mengen von Obst, besonders von Beerenobst. Von einzelnen Obstarten kamen nur verschwindend kleine Mengen auf die Märkte, heute dagegen kann die Industrie aus Geldmangel nur kleine Mengen von Frischobst aufnehmen, nur für den allernächsten Bedarf. Die Folge davon ist, daß die Frischobstmärkte mit Früchten aller Art überliefert werden, wodurch die Preise einen Tiefstand erreichen, der für den Erzeuger untragbar wird. Wir haben in Deutschland nur zur Zeit der Ernte zu viel Obst, eben weil die Industrie nur wenig kaufen kann. Später, nachdem ihre kleinen Bestände aufgebracht sind, kann die Industrie in Deutschland nicht mehr nachkaufen und sie ist gezwungen, Halbfabrikate aus dem Auslande zu beziehen. Nur so ist die große Einfuhr an Obsthalbfabrikaten erklärlich, die, je ärmer wir werden, um so größer wird.

Hier muß der deutsche Obstbau zur Selbsthilfe greifen und einen Ausgleich schaffen. Wir Obstzüchter müssen einen Teil unseres Obstes auf Dauerprodukte verarbeiten, sei es im erhöhten Maße für den eigenen Verbrauch, sei es zum Verkauf an andere, sei es als Halbfabrikat zur späteren Weiterverarbeitung in Fabriken. Beseitigen wir auf diese Weise einmal das Überangebot auf den Märkten und bringen wir nur die gute Ware dorthin, dann werden sich auch Preise erzielen lassen, die Arbeit und Mühe lohnen.

Doch über dieses Thema schreibe ich nicht das erste Mal, ich habe auch von vielen Seiten Zustimmung und Anerkennung gefunden, aber in die Tat ist diese Anregung wohl noch nirgends umgesetzt worden. „Ja, es müßte jemand die Sache in die Hand nehmen", wird mir oft gesagt. Ja, aber wer ist denn dieser „Jemand"! Der einzelne Obstzüchter wird sich wohl schwerlich eine Verwertungsanlage schaffen, die kostet allerhand Geld, es müssen geeignete Räume vorhanden sein, er muß Zeit, Branchekenntnisse, Erfahrungen und Fühlung mit Abnehmerkreisen haben. Auch für Vereine kommt eine derartige Verwertungsanlage nicht in Frage, wohl aber können sie wertvolle Hilfsarbeit leisten. Ob gegenwärtig genügend Interessenten für eine Genossenschaft da wären, bezweifle ich.

Um aber dem Ziele einmal näher zu kommen und dem Erzeuger die Möglichkeit zu bieten, sein nicht marktfähiges oder schwer absetzbares Obst durch Haltbarmachung noch nutzbringend verwerten zu können, stelle ich mich, meinen Betrieb, meine Branchekenntnisse und Erfahrungen und meine Absatzbeziehungen dem Obstbau zur Verfügung und werde jedem, der Interesse daran hat, Obst und andere Gartenfrüchte vollständig fachgemäß und handelsüblich gegen geringen Lohn haltbar machen und, falls Fertigfabrikate verkauft werden sollen, werde ich auf Wunsch auch den Absatz dieser vermitteln. Je nach Art der Früchte können Konserven, Marmeladen, Fruchtsäfte, Süßmoste, Weine usw. hergestellt werden.

Um im Sommer die großen Ausgaben für Zucker zu vermeiden, mache ich sämtliches Obst auch ohne Zucker haltbar. Diese sogenannten Halbfabrikate können später je nach Bedarf gesüßt oder zu Marmelade, Gelee, Fruchtsirup u. dgl. weiter verarbeitet werden, bilden aber auch einen Handelsartikel (Fruchtmarke, Pulpe, Rohsäfte, Dunstfrüchte usw.). Wenn Konservendosen verwendet werden, so brauchen diese nach Entleerung nicht weggeworfen zu werden, dieselben lassen sich bei entsprechender Behandlung für den eigenen Verbrauch mehrmals verwenden. Annahmestellen für Obst errichte ich auch in Dresden und einigen anderen Städten. Zu weiteren Auskünften bin ich jederzeit gern bereit.

R. E. Freudenberg, Chemiker, Ohorn (Sa.).

▽

Einmachearbeit im einfachen Haushalt.

Alle Hausfrauen, die über ein geringes Einkommen verfügen, werden ihr Hauptaugenmerk auf die Herstellung solcher Konserven lenken, die nicht als Kompott dienen, sondern im Verein mit sättigenden Beigaben, wie Klößen verschiedenster Art, Mehlspeisen, einfachen Kartoffelgerichten, eine vollständige Mahlzeit schaffen. Durch diese ist es der Hausfrau möglich, für winterliche Essensnöte vorzuarbeiten. Derartige Konserven werden durch Sterilisation, durch Trocknen und Backen des Obstes gewonnen. Beim Sterilisieren wird dem Obst Zucker nur in geringen Mengen oder auch gar nicht hinzugefügt. In rechter Menge kommt er erst beim Verbrauch in Anwendung. Seine Menge richtet sich dann vollkommen nach der Art der Gerichte, die später aus der Konserve bereitet werden sollen. Durch dieses Verfahren kann viel Zucker erspart werden.

Auch an die Gewinnung möglichst vielen Fruchtsaftes ist zu erinnern. Was wir auch nehmen mögen an Getränken, sei es Kakao, Kaffee, Tee, Bier, die künstlichen Brausen — alles steht so hoch im Preise, daß entschieden billiger gewirtschaftet werden kann, wenn bei eigener Ernte möglichst viele Obstsäfte am Lager sind.

Den größten Ausnutzungswert und damit Vorteil für Körper und Geldbeutel hat das Obst in seinem natürlichen Zustande, dann getrocknet und schließlich in sterilisierter Form, wenn die Erhitzung sachgemäß ausgeführt wird.

Aus Sparsamkeitsrücksichten werden in vielen Haushaltungen für Sterilisierzwecke einfache Flaschen verwendet, die in irgendeinem größeren Kochtopf oder Waschkessel in Stroh oder Heu gepackt, im Wasserbade abgekocht werden. Diese Arbeit ist umständlich und wird

meist ohne Thermometer ausgeführt. Sie bringt den Nachteil, daß ein zu hoher Hitzegrad angewendet wird, der seinerseits, ebenso wie beim Trocknen in zu hoher Temperatur, das Beste der Früchte vernichtet. Leichter und sicherer arbeitet es sich entschieden mit einem Sterilisierapparat, bei dem durch das praktisch angebrachte Thermometer genau die richtige Temperatur erreicht und auch eingehalten wird.

Am vollkommensten bleiben den Fruchtsäften die Nährwerte dann erhalten, ihr Fruchtzuckergehalt ist dann am höchsten, wenn sie auf kaltem Wege, d. h. durch Auspressen, gewonnen werden. Hinzu kommt auch noch, daß beim Pressen keine Feuerung verbraucht wird, wie dies beim Entziehen des Saftes durch den Dampf geschieht.

Gleich nach dem Pressen werden die Säfte auf die Flaschen gefüllt und sterilisiert. Soll der Saft klar sein, muß er erst noch durch einen Saftbeutel laufen; doch hat dies zur Folge, daß er an Nährwert verliert. Ungeklärter Saft klärt sich übrigens in den Flaschen von selbst, indem das Unklare auf den Boden sinkt. Solcher vorher ungeklärter Saft kann in klarem Zustande recht wohl auf den Tisch kommen, wenn er vorsichtig vom Satz abgegossen wird, der dann eine zweckmäßige Verwendung für Tunken, Suppen, süße Speisen findet, die mit Einlagen von Grieß, Reis, Sago oder gedickt mit Mondamin gereicht werden.

Damit auch feste Früchte ihren Saft vollkommen abgeben, werden sie am besten vor dem Pressen zerkleinert. Es gibt hierfür Obstmühlen; doch tut es bei nicht zu großen Mengen auch die einfache Hackmaschine. Alle Pflaumenarten, Aprikosen, Pfirsiche werden vor dem Versaften entsteint, auch für Kirschen ist es ratsam, doch weniger notwendig.

Die dritte Obstkonserve, die für den rationell geführten Haushalt in Betracht kommt, ist das Mus. Mus, das aus den meisten Früchten bereitet werden kann, von denen am vorteilhaftesten süßere und weniger süße Arten zu mischen sind, gibt, mit geringen Zuckermengen eingekocht — bei Pflaumen völlig ohne diese — einen außerordentlich gesunden Brotaufstrich. Marmelade wird durch ihren großen Zuckerzusatz bedeutend teurer. Mus kann nur durch Kochen gewonnen werden; es braucht allerdings viel Heizstoff. M. Schneider.

▽

Bekämpft die Kirschfliege.

Von R. Michaelis.

Während in den letzten Jahren der Kampf gegen den wichtigsten tierischen Schädling des Kernobstes, gegen den Wickler bzw. gegen dessen Made, energisch aufgenommen und durchgeführt worden ist, hat man den Kampf gegen den gefährlichsten Feind unserer Süßkirschen, gegen die Kirschfliege, vielleicht etwas zu sehr vernachlässigt, denn in den letzten Jahren hat sich kein Obstschädling so ungeheuer vermehrt und über ein so weites Gebiet verbreitet wie gerade die Kirschfliege, und heute kommt sie auch da bereits häufig vor, wo man sich seit Menschengedenken ihres Vorkommens nicht entsinnen kann.

Es gibt gewiß noch Gebiete, wo man die Kirschfliege kaum dem Namen nach kennt und von ihrer Schädlichkeit keine Ahnung hat, dort sollte man heilfroh sein, daß man ihre Bekanntschaft noch nicht zu machen gezwungen war, denn gegen keinen unter dem großen Heer der tierischen Obstschädlinge ist der Kampf so schwer wie gegen die Kirschfliege.

Von öffentlicher Hand wurde auf die große Schädlichkeit der Kirschfliege und auf die Gefahr, die mit ihrem Befall und ihrem Auftreten dem deutschen Kirschenanbau droht, durch einen Erlaß des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft unterm 11. August 1926 an die einzelstaatlichen Ministerien hingewiesen, weil seinerzeit die Regierungen von Großbritannien und Holland die Kirscheneinfuhr aus allen den Ländern verboten, in denen ein stärkeres Auftreten der Kirschfliege bekannt und festgestellt worden war. Und heute noch weisen die englischen Behörden jede Kirschsendung aus Deutschland zurück, wenn die Sendung nicht von einem von einem autorisierten Beamten ausgestellten Schreiben begleitet ist, in dem bestätigt wird, daß in dem Gebiet, aus dem die Kirschen stammen, die Kirschfliege nicht vorkommt.

Warum ist der Kampf gegen die Kirschfliege so schwer? Weil es kein wirklich durchschlagendes Mittel gegen sie gibt, weder gegen das entwickelte Insekt selbst noch gegen die Made. Und während wir beim Apfel- und Birnenwickler hauptsächlich die Made bekämpfen und gegen diese im Fanggürtel und in der Arsenspritzung zwei gut wirkende Mittel besitzen, sind wir im Kampf gegen die Kirschfliege mehr zu einer Bekämpfung dieser selbst als ihrer Made gezwungen, und von den angewendeten Mitteln besitzt keines wirklich durchschlagenden Erfolg.

Am wichtigsten ist im Kampfe gegen die Kirschfliege, daß man ihre natürlichen Feinde, die Vögel, schützt. Als ihre Vertilger kommen in erster Linie Rotschwänzchen, aber auch Schwalben und Meisen in Frage. An Spritzmitteln hat sich im Großbetrieb noch das Bleiarsenat bewährt, das in einer Verdünnung von 0,3% verspritzt wird, es kann freilich niemals allein, sondern muß immer in Verbindung mit einer die Spritzbrühe süßenden Masse verwendet werden. Am besten wäre stark gesüßter Kirschsaft, doch dieser scheidet der Kostspieligkeit wegen aus. Zuckermelasse oder auch Syrup, denen erhöhter Wirkung wegen synthetische Duftstoffe beizusetzen ratsam ist, kommen für unsere Verhältnisse in Frage. Die Spritzflüssigkeit wird dann vor der beginnenden Rötung der Kirschen in die Kronen gespritzt. Je mehr Kronenteile von der Spritzbrühe getroffen werden, um so größer ist die Wirkung. Die Fliegen, die sich von Fruchtsäften und Nektar ernähren, naschen dann die Tröpfchen der an Blättern und Früchten hängenden Spritzbrühe und holen sich dabei den Tod. Da die Flüssigkeit rasch verdunstet und der auf den Blättern wohl noch haftende Belag trocken von den Fliegen nicht angenommen wird, muß die Flüssigkeit mehrere Tage lang nacheinander in die Kronen gespritzt werden, doch ist entschieden davon abzuraten, auch noch dann zu spritzen, wenn sich die Kirschen bereits stark färben.

Im Kleinbetriebe und bei einzelnen Bäumen verbürgt auch die Methode Erfolg, daß man Flaschen und Fanggläser, die man mit starkduftenden Fruchtsäften, am besten mit Kirschsaft zum Teil gefüllt, in die Baumkronen hängt. Die besonders gegen den Mittag in den Kronen zum Zwecke der Eiablage schwirrenden Fliegen gehen der Flüssigkeit nach und fangen sich in solchen Gläsern.

Freilich gewährleisten die angegebenen Mittel keinen durchschlagenden Erfolg, schon deshalb nicht, weil die Flugdauer der Kirschfliege ziemlich lang ist, sie tritt von Ende Mai bis gegen Anfang Juli auf und erfolgverheißend sind die Spritzmittel und die Anwendung von Fanggläsern nur, wenn sie früh genug angewandt werden. Als Radikalmittel zur Bekämpfung der Kirschfliege kommt eigentlich nur die Vernichtung der

Made in den befallenen Früchten in Frage. Zu diesem Zwecke müssen die Kirschen möglichst frühzeitig, also vor jeder Überreife, geerntet werden. Da auch die befallenen Kirschen für den menschlichen Genuß noch zu gebrauchen sind, müssen sie mindestens vier bis fünf Stunden in Wasser gelegt werden. Die in den gewässerten Früchten enthaltenen Maden der Kirschfliege kriechen dann heraus, schwimmen im Wasser obenauf und können bequem abgehoben und vernichtet werden. Jede madige Frucht ist ja leicht an der nahe dem Stiel gelegenen mißfarbigen, gelblichbraunen Stelle zu erkennen, die Stelle, unter der die Made ihren Fraßherd hat. Auf diese Weise kann die Kirschfliege am besten und erfolgreichsten bekämpft werden, denn bei zeitiger Ernte sitzen die Maden alle noch in der Frucht. Läßt man dagegen die Kirschen überreif werden, so haben diese die Kirschfrüchte meist schon verlassen und sich, nachdem sie sich vom Baume haben herabfallen lassen, in die Erde hineingearbeitet. Alle anderen Methoden, die Kirschfliege in der Made zu bekämpfen, sind schwer. Wenn empfohlen wird, die Erde unter den Kirschbäumen 40 cm tief umzugraben, so läßt sich das der starken Wurzelbeschädigung wegen sehr schlecht durchführen und weiter kann diese Art der Bekämpfung bei Unterkulturen gar nicht angewendet werden, und stehen die Kirschen im Rasenboden, erst recht nicht.

Die große Verbreitungsgefahr der Kirschfliege besteht darin, daß die weitaus größte Zahl der Kirschpflanzungen von Obstern gepachtet werden. Diese haben kein Interesse an der Vernichtung der befallenen Früchte, wohl aber daran, daß sie diese auch noch trotz des Befalles noch für gutes Geld absetzen. Auf dem Standort der gefüllten Fruchtkörbe, auf dem Transport, an der Absatzstelle kriechen dann die Maden aus und verseuchen damit manche bisher von der Fliege nicht befallene Gegend. Mancher Konsument, der die Madigkeit der gekauften Früchte merkt, wirft diese ärgerlich fort und trägt damit auch unbewußt zur Verbreitung des gefährlichen Insektes bei. So sind in den letzten Jahren nachweisbar eine ganze Anzahl bisher gänzlich kirschfliegenfreier Gebiete dadurch verseucht worden, daß die dort ansässigen Kirsch- und Obsthändler ihre Ware aus stark verseuchten Gebieten bezogen haben.

Der Absatz und Verkauf madenverseuchter Kirschen müßte verboten werden, denn er macht ja jede Bekämpfung der gefährlichen Insekten eigentlich illusorisch. Freilich müßte auch dem Obstler ein Schutz zugebilligt werden. Wenn nach der Pachtung ein starker Befall durch die Kirschfliege bzw. deren Made festgestellt wird, müßte ihm das Recht zustehen, gemäß der Schätzung des Schadens durch geeignete Sachverständige, diesen von der Pachtsumme abziehen zu können. Durch eine solche Regelung würde der Kampf gegen die Kirschfliege wesentlich leichter, sicher aber erfolgreicher werden.

▽

Gefährdung der gesamten Stachelbeerernte durch starkes Auftreten der Stachelbeerblattwespe!

Von Heinz Vollmer, Untersuhl.

Aus vielen Gegenden unseres deutschen Vaterlandes hört man Klagen über das starke Auftreten der Stachelbeerblattwespe, eines Schädlings, der die diesjährige Stachelbeerernte geradezu gefährdet!

Dieses Insekt gehört, wie sein Name sagt, zu den Wespen, deren es bekanntlich viele Arten gibt. Erinnert sei nur an Schlupf-, Gold-, Gall-, Grab- und Mordwespe. Die Stachelbeerblattwespe ist nicht mit einem Giftstachel zum Verwunden ausgerüstet. Sie lebt im Frühjahr meist von Honig, den sie in den Blüten bestimmter Doldengewächse vorfindet.

Im Mai beginnt diese Wespe ihr Vermehrungswerk, das darin besteht, daß das Weibchen der Stachelbeerblattwespe auf der Unterseite der mit dichtem Blattwerk versehenen Stachelbeerhecken Eier ablegt, und zwar jedesmal mehrere auf ein Blatt!

Zum Schutze gegen die Feinde erfolgt die Eiablage meist auf den inneren Blättern des Strauches. Binnen einiger Tage schlüpfen aus den Eiern Larven, sogenannte Afterraupen, die sich durch eine graugrüne Schutzfarbe auszeichnen. Auf ihren Rücken tragen sie mehrere Querreihen schwarzer Warzen, die kurzen Borsten ähnlich sehen. Ende Mai ist die Zeit, wo sie schon erscheinen, und sie sind es, die in wenigen Tagen die Blätter der Stachelbeerhecken bis auf die Stiele und Hauptrippen auffressen.

Jeder Gartenbesitzer tut gut, jetzt ein äußerst aufmerksames Auge auf seine Hecken zu richten und diese Larve (Raupe) gleich beim ersten Auftreten zu bekämpfen; denn, werden die Blätter abgefressen, kannst du in diesem Jahre keine Beeren ernten! Du kannst deine Ernte noch retten, wenn du rechtzeitig von den Sträuchern die Larven abliest. Stellst du ihnen aber nicht nach, so lassen sich diese gefräßigen „Raupen", nachdem sie sich recht sott gefressen haben, an einem dünnen Faden zur Erde nieder und verpuppen sich. Und in etwa 8 Tagen erscheint aus den Puppenhüllen die zweite Generation von Wespen. Sie legen nun auch wieder zahlreiche Eier ab, und die Zahl der sich bildenden Larven nimmt in ungeheurem Maße zu, so daß das vorhandene Stachelbeerblattwerk gar nicht für die „Fresser" ausreichen würde. Um nun nicht einen Mangel an Nahrung eintreten zu lassen, suchen eine Anzahl Weibchen Johannisbeersträucher auf und legen an diese die Eier ab.

Haben nun die Larven der zweiten Generation die Sträucher vollständig kahl gefressen, so lassen sie sich wieder zur Erde nieder, und die Verpuppung setzt aufs neue ein. Jedoch dauert die Puppenruhe jetzt bis zum nächsten Frühling, wo die warmen Frühlingssonnenstrahlen das Auskriechen der Wespen verursachen.

Wie muß dieser Schädling erfolgreich bekämpft werden?

Der Kampf ist nicht gegen die Wespe oder Eier zu führen, sondern gegen die jetzt auftretende Larve!

Die im Mai erscheinenden Larven muß man mit „Uraniagrün" und „Laurina" bekämpfen. Jedoch muß bei der Ernte größte Vorsicht walten. Die Früchte sind mehrmals zu waschen, um die letzten Spuren des Giftes zu beseitigen. Die zweite im Juli und August auftretende Generation kann mit „Zabulon" bekämpft werden.

Eine andere Bekämpfungsmaßnahme ist folgende: Begieße die Sträucher stark mit Wasser und streue feinpulveriges Thomasmehl auf die feuchten Blätter! Das Bestreuen kann auch frühmorgens nach starkem Taufall vorgenommen werden. Jedoch ist hierbei zu beachten, daß dieses Mittel mehreremale angewendet werden muß, weil ja nicht alle Larven gleichzeitig aus den Eiern schlüpfen!

Du mußt auch nach dem Verschwinden der Larven den Boden öfter und gut umgraben, um die zur Verpuppung bereits im Boden befindlichen Larven an die Oberfläche zu bringen, damit sie von ihren Feinden, den Vögeln, aufgelesen werden.

Das sicherste Bekämpfungsmittel ist und bleibt das Ablesen der ersten Larven im Mai. Hast du Zeit und Muße, diese Arbeit auszuführen, so scheue sie nicht! Du beseitigst die erste Generation und du hast Ruhe!

Also: „Frisch auf zum Kampf gegen die schadenbringenden Stachelbeerblattwespen-Larven!"

▽

Frühobst-Ernteaussichten für den Freistaat Sachsen 1932.

Die in den Abschnitten genannten Zahlen bedeuten: 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering.

Amtshauptmannschaft	Zahl der eingegangenen Berichte	Süßkirschen	Sauerkirschen	Pfirsiche	Aprikosen	Stachelbeeren	Johannisbeeren	Erdbeeren	Himbeeren	Bemerkungen
Annaberg .	1	4	4	—	—	2	1	2	2	—
Auerbach . .	1	—	2	—	—	2	2—3	2	2	—
Bautzen . .	4	2	1—2	4	5	2	2	1—2	2	Aprikosen durch Frost vernichtet.
Borna . .	3	2—3	3	2—3	5	2	2—3	1—2	2	—
Chemnitz .	5	3	2—3	3	—	2	2	2	2	—
Dippoldiswalde	3	3	2	3	—	1—2	2	1	2	Süß- und Sauerkirschen haben durch den Hagelschlag am 4. 7. und 7. 7. 31 sehr viele Wundstellen.
Döbeln . .	9	3	2	2—3	3	2	2	1—2	2—3	Nebel.
Dresden . .	18	3	2—3	3	4	1—2	2	1—2	2—3	Aprikosen vollständig erfroren. Nachtfröste.
Flöha . . .	2	2—3	2—3	3	—	2	2	1—2	2	Frostspanner. Erdbeeren faulen. Raupen.
Glauchau .	1	4	2	3—4	—	2	2	1	2	Schaden durch die Stachelbeerblattwespe.
Grimma . .	4	3—4	3	3—4	4	2	2	1—2	2	Frostspanner, Himbeerrutenkrankheit.
Großenhain .	4	2—3	2—3	3—4	4	1	1—2	1—2	2	—
Kamenz . .	6	1—2	2—3	3—4	3	1—2	1—2	1—2	2	Rüsselkäfer.
Leipzig . .	5	3—4	2—3	2—3	—	2—3	2	1—2	2	Starke Niederschläge.
Löbau . .	1	3	2	3	—	2	3	2	2	—
Marienberg .	2	3	2	—	—	2—3	2	1—2	1—2	—
Meißen . .	12	3	2—3	3—4	4—5	1—2	2—3	2—3	2	—
Oschatz . .	8	2—3	1—2	3—4	3—4	1—2	1—2	1—2	2	Hagel am 26. 5. 1932.
Oelsnitz . .	2	2	1	—	—	1	1	1	2	Nachtfrost am 9.—10. Juni.
Pirna . .	8	2—3	2	2—3	2—3	1—2	2	1—2	2	Himbeeren gut.
Plauen . .	6	2—3	2	3	—	1—2	1—2	1—2	2—3	—
Reichenbach .	1	2	2	—	—	1	2	2	3	—
Rochlitz . .	12	3—4	2—3	3	4	1—2	2	2	2—3	Kirschen und Pfirsiche wurden in der Blüte durch d. kalte Wetter geschäd.
Schwarzenberg	3	3	3	3	3	1—2	2	2	1—2	—
Stollberg .	3	2	1—2	—	—	1—2	1—2	1—2	2	—
Werdau . .	6	3	2—3	3	4	1—2	1—2	1—2	2	—
Wurzen . .	1	4	3	4	4	2	2—3	2	2	—
Zittau . .	2	3	1	4	4	1	1—2	2	2	Erdbeerblütenstecher.
Zwickau . .	2	3	1—2	2—3	—	1	2	1	2	—

Ratschläge für den Monat Juli.

Obstgarten.

Die etwas kühle Witterung im Juni war der Entwickelung aller Obstarten nicht ungünstig. Die Ernte der Erdbeeren wird wohl überall gut ausgefallen sein. Besonders die Beerenobsternte ist im Laufe des Monats in vollem Gange. Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren pflücke man in voller Reife. Wo sie nicht gleich verzehrt oder verkauft werden, lassen sie sich auf die mannigfaltigste Art und Weise konservieren. Stachelbeeren und Johannisbeeren liefern auch einen ganz vorzüglichen Most. Bei der Ernte von Süß- und Sauerkirschen gehe man vorsichtig zu Werke. Es kann nicht genug darauf hingewiesen werden, daß die Bäume aufs sorgfältigste zu behandeln und zu schonen sind. Das Abbrechen von Zweigen, das Abstoßen von Fruchtholz sowie der Rinde soll nach Möglichkeit vermieden werden. Nach der Ernte sind angebrochene Zweige zu entfernen, die Wunden glatt zu schneiden, auch Rindenwunden zu behandeln. Um die Ausbreitung der Kirschmade zu verhindern sind alle Früchte restlos abzuernten. Mit dem Sammeln und Vernichten des Fallobstes beginne man nicht zu spät. Man unterlasse auch nicht, die abgefallenen Pflaumen sofort aufzulesen. Nur wer das sofort tut, fängt mit jeder Pflaume genau wie bei Kernobst eine Made; sonst wandert die Made von Frucht zu Frucht. Reichtragende Bäume, besonders aber auch Wandbäume sind trotz Regen zu bewässern und nach Bedarf zu düngen. Besonders bei trockenem, warmem Wetter sind solche Wandbäume, die mit Früchten reich besetzt sind, sehr stark zu gießen. Man versäume auch nicht, reichtragende Äste rechtzeitig zu stützen, damit sie nicht unter der Last der täglich schwerer werdenden Früchte zusammenbrechen. Ist der Anhang zu stark, besonders bei Formbäumen, so unterlasse man nicht das Ausdünnen der Früchte. Bei andauernder heißer Witterung ist das abendliche Überspritzen der Obstbäume mit Wasser von großen Nutzen, besonders wenn Blattläuse sich einstellen ist dies von großer Wichtigkeit. Wurzelschosse und Stammaustriebe sind zu beseitigen. Bei jungen Hochstämmen sowie frisch gepflanzten Bäumen läßt man jedoch die Stammaustriebe sich entwickeln, nur wenn sie zu stark werden, sind sie zu entspitzen. Blätter am Stamm kräftigen denselben und begünstigen die Saftleitung. — Gegen Ende des Monats können schon Kirschen, Pflaumen, Äpfel und Birnen aufs schlafende Auge okuliert werden. Bei Formobstbäumen, sowie bei Wandbäumen und Pyramiden wird man nach Bedarf die Verlängerungstriebe anheften und die Seitentriebe stutzen. Wer Wert darauf legt, für Ausstellungszwecke schöne Edel- und Schaufrüchte von besten Tafelsorten heranzuziehen, der legt jetzt gut ausgebildete fehlerfreie Früchte in Papiertüten. In diesen werden sich die Früchte besonders groß und schön gefärbt entwickeln.

Nach beendigter Erdbeerernte erfolgt das Säubern und Düngen der Beete sowie die Anlage neuer Beete. Die besten Jungpflanzen erzielt man stets von einjährigen Erdbeerbeeten, und besonders ausgesuchten, gesunden reichtragenden Mutterpflanzen. Um recht kräftige Setzlinge zum Pflanzen zu haben, pflanze man sie zunächst zusammen auf schattige Beete und setze sie dann im August an Ort und Stelle, wodurch erreicht wird, daß man bereits im nächsten Jahre über eine reiche Erdbeerernte verfügen kann.

Auch die Weinspaliere sind ständig zu beaufsichtigen, es ist anzuheften, Geiztriebe sind zu entfernen, überflüssige Triebe auszubrechen usw. Wo im Frühjahr die Stachelbeerraupen stark aufgetreten sind, beachte man, daß sehr oft im Juli eine zweite Generation der Raupen der Stachelbeerblattwespe sich zeigt. Diese sind unter Umständen sofort zu vernichten. Ein einfaches Mittel ist das Bestäuben der Sträucher mit feinem Kalkstaub, das Abklopfen derselben nach vorherigem Unterlegen von Tüchern oder Säcken. Von Frost stark beschädigte Obstbäume, namentlich auch Birnen und Pflaumen sind dort, wo sich Wassertriebe bilden und ein Austrieb nur an den Spitzen erfolgt, jetzt noch stark zurückzuschneiden.

Gemüsegarten.

Im allgemeinen hat sich das Gemüse bei der günstigen Witterung im Laufe des Monats Juni gut entwickelt. Gurken, Bohnen, Tomaten, die der kühlen Witterung wegen im Wachstum zurückgeblieben sind, kann man durch eine schwache Stickstoffgabe zu einer besseren Entwicklung, anregen. Die laufenden Kulturarbeiten wie Hacken, Düngen, Gießen werden fortgesetzt. Arbeit gibt es in Hülle und Fülle. Außer den genannten Arbeiten ist auch zu ernten, aber auch zu säen und zu pflanzen. Freigewordenes Land ist möglichst denselben Tag wieder zu besäen oder zu bepflanzen mit Salat, Kohlrabi, Rosenkohl, anderen Kohlarten für den Winterbedarf, Porree, Sellerie, Rüben verschiedenster Art. Ausgesät werden Spinat, Salat, Radieschen verschiedener Art, Speiserüben, Möhren, Winterendivien, Kohlrabi, Buschbohnen. Letzte Aussaat von Buschbohnen ist spätestens am 10. Juli. Erfolgt die Aussaat bei trockenem, warmem Wetter, so ist der Boden vorher stark zu bewässern und nach der Aussaat mit alten Säcken, Leinen, Papier, Pappe oder dergleichen bis zum Aufgehen des Samens zu bedecken. Unter solcher Bedeckung bleibt der Boden locker und feucht, so daß die Keimung schnell erfolgt.

Die ersten Frühkartoffeln werden geerntet, ebenso beginnt die Ernte früher Stangenbohnen. Beim Ernten der Bohnen gehe man außerordentlich vorsichtig vor, um die Stauden nicht zu beschädigen. Ein öfteres Durchpflücken erhöht die Erntemenge. Beim Ernten der Einmacherbsen achte man möglichst darauf, an einem Tage nicht mehr zu ernten, als eingeweckt werden kann, je frischer die Erbsen beim Einwecken verwendet werden, desto besser halten sie sich. Bei trübem Wetter werden Tomaten, Gurken, Kürbis, Porree, Sellerie, sämtliche Kohlarten flüssig gedüngt und einige Tage später gehackt. Zur Herstellung von „flüssigem Dünger“ füllt man abgelagerten Kompost in ein Wasserfaß. Tomaten werden in den Gärten am besten eintriebig gezogen. Man versäume nicht, in diesem Falle etwa alle 8 Tage die Seitentriebe zu entfernen. Rechtzeitig beachte man auch die Kohlpflanzen und vernichte durch Zerdrücken die kleinen gelben Eierhäufchen des Kohlweißlings, die sich meist an der Unterseite der Blätter befinden. Das Beseitigen der Eierhäufchen ist viel einfacher als das spätere Ablesen der Raupen. Den Spargelkäfer, der in diesem Jahre stellenweise wieder stark auftritt, fängt man, indem man in den Morgenstunden das Spargellaub durch die Finger zieht, wobei man die Käfer in der Hand behält. Überall dort, wo der Boden nicht bedeckt und noch ein Hacken möglich ist, versäume man es nicht, da der Boden fruchtbarer wird, wenn er nach jedem Regen an der Oberfläche wieder gelockert wird.

Ziergarten.

Im Blumengarten ist besonders bei heißem, trockenem Wetter mit dem Wasser nicht zu sparen. Auch Rasenflächen sind reichlich zu bewässern. Blumenbeete halte man stets sauber, abgeblüte Blumen sind sofort zu entfernen. Der Blumenkasten im Fenster und auf dem Balkon trocknet um diese Zeit sehr leicht aus und be-

nötigt viel Wasser. Bei trübem Wetter gebe man oft eine schwache Düngung. Ausgesät werden Gartennelken, Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Silenen und andere Frühlingsblüher. Rosen und Nelken können durch Absenker und Stecklinge, Stauden durch Teilen vermehrt werden. Hochwerdende Stauden, auch Dahlien, sind wiederholt anzubinden, abgeblühte Rosenblumen sofort zu beseitigen. Scho.

Vogelschutz.

Von Ende Juni ab sind zahlreiche heimische Vogelarten, dabei namentlich die Meisen, mit der zweiten Brut — landläufig „Johannisbrut" genannt — beschäftigt. Ehe mit dieser neuen Brut begonnen wird, führen die alten Vögel die flüggen Jungen der ersten Brut weit aus dem Brutrevier fort, um dieses während der neuen Brut- und Jungvogelzeit nicht mit zuviel hungrigen Schnäbeln zu belasten. Es ist einwandfrei festgestellt, daß die Meisen ihre selbständig gewordene Nachkommenschaft kilometerweit wegführen. In Wäldern hat dies nicht allzu viel zu bedeuten, da ein Hinausführen aus dem Walde kaum vorkommt, der Forstmann also auch dann noch Nutzen aus der Nahrungswahl der Vögel zieht, wenn sie ihr Futter in einem anderen Revierteile suchen. Anders ist es um den Obstanbauer gestellt. Die in seinen Nistkästen erbrüteten Meisen gehen ihm auf diese Weise regelmäßig verloren, was er dann besonders bedauern wird, wenn sein Meisenbestand ohnehin nicht groß ist. Dieses „auf den Schub bringen" der jungen Meisen läßt sich dadurch verhüten, daß man mit ihrem Flüggewerden mit der Inbetriebsetzung der Futterstellen beginnt. Die Jungvögel werden dann lediglich an die Futterstellen geführt, bleiben also im Brutrevier. Der Futterverbrauch ist sehr gering, da ja das von uns gebotene Futter nur ein Notbehelf ist. Als Insektenfresser gehen die Meisen den Insekten nach und zeigen sich nur dann an der Futterstelle, wenn das natürliche Futter nicht ausreicht, was vom Standpunkte des Obstanbauers aus erfreulicherweise (da es sich ja um Schädlinge handelt) öfter vorkommt. Es ist dabei zu bedenken, daß die Meisen täglich etwa das Doppelte des Eigengewichts an Nahrung brauchen. Durch den frühzeitigen Fütterungsbeginn lassen sich ja die Meisen, die zu den sog. „Strichvögeln" gehören, überhaupt in ihrem Wohngebiet festhalten. In meinem Versuchs-Forstrevier Kreyern habe ich auf diese Weise in den letzten beiden Jahren glänzende Erfolge erzielt. Ich erfreue mich auch im Winter eines außerordentlich großen Vogelbestandes; früher zog sich mit Beginn des Herbstes ein erheblicher Teil meiner Schützlinge nach den umliegenden Ortschaften, wo ihr Erscheinen als Wettervoraussage für die einsetzende Kälte galt. Ich bitte alle ernsthaften Vogelschützer, aus den Erfahrungen Nutzen zu ziehen; für Mitteilung von Erfolgen und auch Mißerfolgen bin ich dankbar, da die Beobachtungszeit noch zu kurz ist, um ein abschließendes Urteil sprechen zu können. Die etwaige Befürchtung, daß man die Meisen dadurch verwöhnen könnte, ist aus den dargelegten biologischen Verhältnissen unbegründet.

Die zweite Brut ist für die Erhaltung und Vermehrung des Vogelbestandes deswegen besonders wichtig, weil sie zwar kleiner ist, in ihr aber das weibliche Geschlecht überwiegt. Bei vielen Vogelarten bildet ohnehin das männliche Geschlecht die Überzahl; es kommt deshalb hin und wieder zu übergroßer Belästigung der Weibchen, so daß keine regelrechte Brut zustande kommt. Die zweite Brut muß aus diesem Grunde ganz besonders gehegt werden; man halte die Katzen von den Nistplätzen fern und gefährde insbesondere die in Hecken nistenden Freibrüter nicht durch unzeitigen Heckenschnitt.

Unsere Landwirte — namentlich die der Gebirgslagen — seien aufgerufen, beim Mähen der Wiesen auf die Nester der verschiedenen, in den Wiesen brütenden Vogelarten zu achten. Alljährlich werden viele Nester mit Jungvögeln durch die Sense vernichtet. Jedes Vogelnest ist ein Wertobjekt für den Landwirt, so daß Vorsicht und Achtsamkeit sehr am Platze sind und sich lohnen. Der erfahrene Landwirt weiß, daß ein Ausmähen des Nestes durch Stehenlassen des Grases um das Nest nicht am Platze ist, da dadurch Krähen und anderes Raubgesindel angelockt werden. Man mähe also leicht über das Nest hinweg und mache es dadurch auf der abgeernteten Wiese unkenntlich.

Die Zeit ist nicht mehr fern, da sich das Sammeln von allerlei Wildsämereien und Wildfrüchten für die Winterfütterung der Vögel lohnt. Man lerne die Kinder für diese Vogelschutzarbeit an. Ich kenne einige Lehrer, die mit ihren Schülern alljährlich einen reichlichen Futtervorrat kostenlos einheimsen, so daß die winterliche Fütterung jederzeit reichlich beschickt werden kann. Frühere Ratschläge enthalten ausführliche Anleitungen darüber, was sich zu sammeln lohnt. Jedenfalls beachte man dabei, daß Samen usw. gut getrocknet sind, ehe sie in die Futtervorratskiste wandern.

Das Nachrichtenblatt für Naturdenkmalpflege vom Juni 1932 berichtet über einen sehr beachtlichen Erfolg der Schädlingsbekämpfung durch Vögel: Ein Garten wurde mittels heckenbildender Gehölze zu einer Vogelschutzanlage ausgebaut. Es nisteten darin jährlich 40 bis 50 Vogelarten, darunter auch Amseln und Sperlinge. Da auch zahlreiche Wildkirschen angebaut worden waren, wurden selbst die im Garten nistenden Amseln und Sperlinge den Edelkirschen und dem Beerenobst nicht schädlich. Ungezieferplagen, die sich durch wurmstichiges Obst, Raupenfraß an Kohl, Himbeerkäfer usw. hätten bemerkbar machen müssen, traten im Garten nicht auf. Klengel.

Bienenzucht.

Liebe Imkerfreunde! Heute am 15. Juni, an dem der Bericht für Juli abgeht, sieht es noch sehr schlecht mit unseren Völkern aus. Die kalten und nassen Tage des Junianfanges haben den Tod so manches Bienleins, das gern auf Tracht ausflog, gekostet. Die Völker sind stark zurückgegangen und kommen erst langsam wieder zur Volksstärke. Während wir sonst schon Mitte Mai die Honigräume freigeben konnten, ist es dieses Jahr Mitte Juni noch nicht so weit, um die Honigkästen aufsetzen zu können. Die kalten Nächte mit Nord- und Ostwind sind uns nicht willkommen, da fließt der Nektar nicht. Nur an einem wirklich schwülen Tage, da nahm der Wegestock um 850 Gramm zu.

Die von vielen herbeigewünschte Schwarmmusik ist nur vereinzelt erfolgt. Ob es überhaupt bei der schlechten Entwicklung der Völker viel Schwärme geben wird, möchte ich bezweifeln. Sollten aber trotzdem Schwärme fallen, so möchte ich, da einige Anfragen über Schwärme an mich gerichtet wurden, allgemein darüber berichten.

Das Schwärmen dauert gewöhnlich von Mitte Mai bis Mitte August. Früher, als man die ausländischen Rassen nicht kannte, da erfolgte das Schwärmen um den Johannistag herum. Durch die Einführung fremder Rassen ist eben die Schwarmzeit so lang hinausgeschoben worden. Darum gilt auch jetzt das alte Sprichwort nicht mehr: „Ein Schwarm im Mai — ein Fuder Heu!" Jetzt kann man nur sagen: „Ein Schwarm im

Mai — mit dem Honig ist's vorbei!" In der Regel gibt jedes schwarmreiche Volk einen Vorschwarm und einige Nachschwärme ab. Der Schwarm selbst stellt den Gipfelpunkt der Entwicklung des Biens dar. Zuerst erfolgt der Vorschwarm. Er enthält die alte Königin, die sich, da sie nicht fluggewandt ist, in der Nähe des Bienenstandes niederläßt. Der Schwarm bildet bald eine Traube, die nach Beruhigung sofort eingefangen wird. Das geschieht entweder in einem Schwarmfangkasten oder Schwarmfangbeutel. Letzterer ist mir das praktischste Gerät. Sitzt der Schwarm recht ungünstig, dann verfahre man nach folgendem Rezept: Man nimmt eine offene Brutwabe und bringt sie in die Nähe der Anhangstelle. Bald zieht der Schwarm ein. Ein anderes Mittel besteht darin, daß man durch Rauch die Bienen zusammentreibt, und sie dann einschlagen kann. Hat man die Königin eingelöffelt, so ziehen die Schwarmbienen bald nach. Schwärmen mehrere Vorschwärme zusammen, so gibt es eine große Stecherei. Wenn Vorschwärme und Nachschwärme, die stets junge Königinnen mit sich führen, zusammenfliegen, so ist meist die junge Königin das Opfer. Nachschwärme fallen 9—15 Tage nach dem Vorschwarm. Den Vorschwarm mit alter Königin weiselt man noch im ersten Jahr um, d. h. man gibt ihm eine junge Mutter. Nachschwärme kann man nach Ausfangen der jungen Königin zurückfliegen lassen. Vorschwärme können lange hängen, sie reißen nicht so schnell aus, wohl aber geschieht das bei Nachschwärmen. Nachschwarmköniginnen sind wertvoll. Es wäre unklug, wenn man die jungen Königinnen vernichten wollte. Mit ihnen treibe man Königinnenzucht, bringe sie auf eine Belegstelle des Landesverbandes sächsischer Bienenzüchter und sorge so auf Veredelung seiner Standvölker. Das sollte das Ziel aller Imker sein.

Nun wurde angefragt, wie man das Schwärmen verhindern könne. Ich habe immer geraten: Imker treibt Zuchtwahl! Züchtet nur von schwarmfaulen Völkern nach. Haltet den Schwarmtrieb möglichst lange zurück. Erweitert das Brutnest durch künstliche Mittelwände, gebt jedem baulustigen Volke ein leeres Baumrähmchen. Das Schwärmen kann man lange hinausschieben, indem man den Drohnentrieb heranzieht. Das geschieht, indem man eine Wabe mit viel Drohnenbau einhängt.

Schwache Schwärme kann man verstärken, indem zwei oder drei Nachschwärme vereinigt werden. Die überflüssigen Königinnen stellt man in Reservevölkchen auf. Vorschwärme lassen sich schwer mit anderen Bienen vereinigen. Nachschwarmbienen vereinigen sich auch leicht mit Vorschwarmbienen, indem man die alte Mutter beläßt, die junge Königin aber entfernt, mit ihr einen Brutableger bildet.

Bildet man einen Flugling, so gibt man einer Zelle oder einer jungen Königin Flugbienen eines Volkes.

Droht ein Volk zu schwärmen, so setzt man es an einen anderen Platz. An den alten Platz setzt man eine leere Beute mit Königin oder Zelle und gibt ihm künstliche Mittelwände zum Ausbauen. Die Flugbienen fliegen auf den Schwarm und bauen nun schnell die Kunstwaben aus. Oft kann noch von diesem Volke Honig geerntet werden. Das verstellte Volk muß sofort getränkt werden, da die Flugbienen fehlen, die von außen Nahrung zuführen.

Daß die Honigschleuder noch zur Zufriedenheit aller Imker arbeite, das wünscht mit einem „Süßheil!"

Oberlehrer Nebel.

▽

Kleine Mitteilungen.

Der Stand der Reben Anfang Juni 1932 in Sachsen und Reich.

Für den Stand der Reben im sächsischen Weinbaugebiet wurde vom Statistischen Landesamt für Anfang Juni 1932 die Note 1,6 ermittelt. Da die Note 1 sehr gut, die Note 2 gut bedeutet, wobei Zwischenstufen durch Zehntel ausgedrückt werden, ist demnach der Stand der Reben in Sachsen als günstig anzusprechen. Die weiteren Feststellungen ergaben, daß Frühjahrsschäden im sächsischen Weinbau nicht aufgetreten und nur an tiefen Stellen einzelne Augen infolge Februarfrostes ausgeblieben sind. Die Entwicklung der Reben war weit vorgeschritten, die Triebe hatten bereits eine Länge von 25 bis 60 cm erreicht, das Aussehen der Weinstöcke ist sehr frisch und gesund. Die Trauben waren schon gestreckt, der Ansatz der Gescheine ist sehr gut in gepflegten Anlagen und beträgt durchweg 2, teils 3 bis 4 je Trieb. An Schädlingen wurden vereinzelt Kräusel- und Blattmilbe beobachtet.

Die sächsische Note des Rebstandes stellte sich mit 1,6 etwas günstiger als die des Reiches, die 2,4 betrug. Dabei entfiel auf Preußen die Note 2,0, auf Bayern 2,1, auf Württemberg 2,6, auf Baden 2,6, auf Hessen 2,8. Aus den preußischen Weinbaugebieten wird gemeldet, daß bei dem verhältnismäßig milden Witterungsverlauf des vergangenen Winters an den Rebstöcken im allgemeinen kein Schaden entstanden ist. Nur vereinzelt haben die im Vorjahr angelegten Jungfelder etwas unter den harten Kahlfrösten im Februar gelitten. Infolge des langen Nachwinters hat der Austrieb erst spät eingesetzt. Bei der feuchtwarmen Witterung im zweiten Maidrittel konnten jedoch die Reben im Wachstum so weit aufholen, daß Ende Mai ein normaler Stand erreicht war. Der Ansatz der Gescheine wird im allgemeinen als gut beurteilt. Aus Bayern wird berichtet, daß in den Weinbergen der Pfalz und Unterfrankens die um die Maimitte einsetzende starke Erwärmung einen, wenn auch verspäteten, so doch raschen Austrieb bewirkte. Allerdings ging dieser nicht überall gleichmäßig vor sich. So haben besonders in niedrigen Lagen die Reben etwas unter der Herbstkälte gelitten, so daß der Ansatz der Gescheine manchmal zu wünschen übrig läßt. Im allgemeinen ist der Gescheinansatz jedoch recht gut. Ebenso melden Württemberg einen vielversprechenden, Baden einen günstigen, Hessen einen befriedigenden Stand.

▽

Aus den Lehranstalten.

Sonderlehrgänge in Pillnitz.

An der Höheren Staatslehranstalt für Gartenbau in Pillnitz finden in der Zeit vom 11. bis 23. Juli Sonderlehrgänge statt, und zwar je ein Lehrgang

1. vom 11. bis 13. Juli: Allgemeine Obst- und Gemüseverwertung;
2. vom 14. bis 16. Juli: Herstellung des Fruchtsaftes;
3. vom 11. bis 23. Juli: Ausbildung zum Betriebsleiter von Süßmostereien.

Näheres durch die Staatslehranstalt.

▽

Aus den Vereinen.

Bezirks-Obstbauverein Freiberg.

Die Mitglieder des Bezirks-Obstbauvereins Freiberg kamen am 2. April 1932, nachmittags 3 Uhr, in den Brauhofgaststätten zu ihrer diesjährigen Hauptversammlung zusammen.

Der Vorsitzende begrüßte die Erschienenen aufs herzlichste und eröffnete daraufhin die Versammlung. Aus dem Jahresbericht war zu ersehen, daß der Mitgliederbestand im Laufe des Berichtsjahres infolge der Schwere der Zeit um einiges gesunken ist. Der Verein hat aber trotz aller mißlichen Verhältnisse seine Aufgaben, insbesondere die Kenntnis der zweckmäßigen Pflege der Obstbäume durch Wort und Tat zu verallgemeinern, wiederum nach besten Kräften erfüllt, wobei er durch den Bezirksverband der Amtshauptmannschaft Freiberg in hochherziger Weise durch alljährliche Gewährung geldlicher Beihilfen unterstützt wird. Das gute Ernteergebnis legt dafür den besten Beweis ab. Es ist dies auch als ein guter Erfolg der Bekämpfung der Obstbaumschädlinge zu bezeichnen, um die sich der Verein, an seiner Spitze Oberlandwirtschaftsrat i. R. Professor Dr. Kohlschmidt, von jeher in tatkräftigster Weise bemüht. Der Rechnungsbericht ergab einen guten Kassenbestand, so daß die Hauptversammlung in der Lage war, eine Ermäßigung des Jahresbeitrags für persönliche Mitglieder auf 3,50 RM zu beschließen. Der Beitrag für körperschaftliche Mitglieder wurde bei 10 RM belassen. Das Rechnungswerk wurde richtiggesprochen und dem Kassierer Entlastung erteilt.

Der Gepflogenheit des Vereins, seinen Mitgliedern durch Veranstaltung von Wanderversammlungen die Praxis des Obst-, Wein- und Gartenbaues sowie aller eng damit zusammenhängenden Gebiete durch objektive Anschauung zu vermitteln, soll auch in diesem Jahre wieder nachgekommen werden. Zur Zeit der Baumblüte ist beabsichtigt, eine solche Fahrt nach Cossebaude—Niederwartha—Weinböhla—Radebeul durchzuführen. Es soll damit eine Besichtigung des wohlbekannten Gartenbaubetriebes von Teschendorff, Cossebaude, der in Weinböhla gelegenen Feldanlagen der noch vom vorigen Jahre her bei allen Fahrtteilnehmern in guter Erinnerung befindlichen Lommatzscher Gemüse- und Obstverwertung und der Staatlichen Weinbaulehranstalt Hoflößnitz in Radebeul verbunden sein. Da sich derartige Veranstaltungen von jeher allgemeiner Beliebtheit erfreuen, indem sie den Beteiligten nebenher auch stets die eingehende Kenntnis eines der schönsten Teile unseres engeren Vaterlandes vermitteln, kann auch in diesem Falle wieder mit regster Beteiligung gerechnet werden.

Nach anregender Aussprache über die seitens der Mitglieder bei der Winterfütterung der Singvögel gemachten Erfahrungen, wobei wieder von vielen Seiten berechtigte Klagen über die lästige Katzenplage laut wurden, erteilte der Vorsitzende dem Direktor der Landwirtschaftlichen Schule Freiberg, Landwirtschaftsrat Pohle, das Wort zu seinem angekündigten Vortrage über „Die Obstbaumschädlinge in Wort und Bild“. In ganz vorzüglicher Weise wurde hierbei den Anwesenden unter Zuhilfenahme prächtiger Lichtbilder geschildert, welche großen Gefahren dem Obstbau durch Schädlinge, wie z. B. Frostspanner, Apfelblütenstecher, Ringelspinner, die verschiedenen Arten der Läuse, durch Pilze, Schorf, Krebs usw. drohen. Aufs anschaulichste kennzeichnete der Redner die verschiedenen Merkmale der einzelnen Schmarotzer und legte dar, wie der Vernichtungsfeldzug gegen diese in wirksamer Weise durchzuführen ist (Leimringe, Fanggürtel, Spritzverfahren). Reger Beifall belohnte den Vortragenden. Nach kurzer Aussprache dazu, wobei der Vorsitzende noch ergänzende Ausführungen über die Vorzüge des Spritzverfahrens machte und erneut auf die treffliche Güte unseres deutschen Obstes hinwies, wurde die Versammlung geschlossen.

Bezirks-Obstbauverein Wermsdorf und Umgebung.

Die Hauptversammlung am 12. April im Goldenen Strauß war von 23 Mitgliedern besucht. Der Vorsitzende, Herr Oberlehrer Nebel, erstattete zuerst den Geschäftsbericht des Landesverbandes und dann den Jahresbericht, der ein erfreuliches Bild von der regen Arbeit im Verein ergab. Versammlungen fanden 6 statt, darunter 2 Wanderversammlungen. Der Mitgliederbestand beträgt 86 persönliche und 4 körperschaftliche Mitglieder. Der Kassenbericht entrollte ein treffendes Bild von der regen Inanspruchnahme unserer Obstpresse. Allein in der Süßmosterei wurden 12 292 Flaschen Süßmost verarbeitet. Dank der mustergültigen Rechnungslegung war die Arbeit der Kassenprüfer stark erleichtert worden. Dem Kassierer wurde Entlastung erteilt und ihm der Dank des Vereins ausgesprochen. Da die Presse jetzt das wirtschaftliche Rückgrat des Vereins geworden ist, wurde bei dieser Gelegenheit unserem anwesenden Ehrenmitgliede und eifrigen Gönner, Herrn Landwirtschaftsrat Schomerus, Dresden, als dem Urheber dieser Einrichtung der beste Dank ausgesprochen. Anschließend wird Herr Oberlehrer Nebel als Vorsitzender und Herr Apotheker Kern als Schriftführer auf 2 Jahre wiedergewählt; beide nehmen die Wahl an. Der Auslosung der Anteilsscheine der Obstpresse wird zugestimmt; letzte Einlösungsfrist ist der 15. Juli 1932, bis zu welchem Tag der Kassierer, Herr Friedrich, diese umtauscht. Der Vereinsbeitrag wird auf 3,50 RM, der für Erwerbslose auf Antrag auf 2 RM jährlich festgesetzt. Es wird beschlossen, eine Beerenmühle und -presse anzuschaffen, ebenso soll eine Verbesserung der Filterung des Saftes erstrebt werden. Ein neuer Schwefelapparat für Mahlis wurde genehmigt, ebenso der Antrag, daß der Pressende für Wegräumung der Abfälle selbst zu sorgen hat, andernfalls die Preßgebühr je Zentner um 25 Rpf. erhöht wird. Für die Fahnenweihe der Liedertafel wurde ein Fahnennagel bewilligt. Herrn Gehring als Preßmeister wurde der Dank für seine geleistete Arbeit ausgesprochen. Die Neuwahl dieses Postens fiel auf unser verdientes Ausschußmitglied, Herrn Obergartenmeister Heidel, der die Wahl auch annahm. Sodann ergriff Herr Landwirtschaftsrat Schomerus, Dresden, das Wort zu seinem Vortrag: „Sind die obstbaulichen Erfahrungen anderer Länder auf unsere Verhältnisse zu übertragen?“ Er berührte in längerer Ausführung die Verhältnisse in Süddeutschland, Böhmen, Tirol und den Überseestaaten, hauptsächlich Amerika, und kam auf Grund der so von uns verschiedenen klimatischen Verhältnisse zu einem verneinenden Urteil. Man könne zwar manches aus den verschiedenen Anbaugebieten lernen, solle sich aber ja hüten, Maßnahmen, die in dem betreffenden Lande als richtig erkannt worden wären, einfach auf uns übertragen zu wollen. Überall aber gelte der Grundsatz: nur das beste Obst auf den Markt zu bringen. Reger Beifall lohnte die interessanten Ausführungen, denen sich noch eine Aussprache anschloß. Mit einem Dank für die erfolgreiche Arbeit des Vorsitzenden wurde die Versammlung nach 11 Uhr geschlossen.

Bezirks-Obstbauverein „Oberes Elbtal".

Die Monatsversammlung am 14. April im „Erbgericht" Niederpoyritz-Dresden war von zahlreichen Mitgliedern und Gästen besucht. Unter den Anwesenden begrüßte der Vorsitzende, Herr Ökonomierat Professor Schindler-Pillnitz, besonders das langjährige, treue Vorstandsmitglied, Herrn Gießgen-Niederpoyritz, der kürzlich seinen 70. Geburtstag begangen hat, und beglückwünschte ihn im Namen des Vereins unter Überreichung eines prächtigen, dem recht rüstigen Jubilar noch viele Früchte verheißenden Obstbaumes.

Nach Aufnahme eines neuen Mitgliedes, des Herrn Rittmeisters Strauß-Hosterwitz, erhielt Herr Gartenbautechniker Luckan-Pillnitz das Wort zu einem der Jahreszeit entsprechenden Vortrag über: Abwehr von Spätfrösten. Von der Bekämpfung der Frostgefahr, wie sie schon von den Römern und überhaupt in früherer Zeit (Methode des Pfarrers Christ) ausgeführt wurde, ausgehend, behandelte er zunächst die Entstehung der Spätfröste und unterschied den Strahlungsfrost, der bei trockener Luft und klarem Himmel eintritt, und den sogenannten Adventivfrost, der durch Einströmen kalter Luftschichten am Rande einer Depression (nach Regen) verursacht wird. Von großem Einfluß ist auch das Gelände, indem in Mulden die kalten, schweren Luftmassen sich ansammeln, während Abhänge oft fast frostfrei bleiben, wenn hohe und tiefe Lagen betroffen werden. Die Abwehrmaßnahmen sind in erster Linie vorbeugender Art, so daß man an gefährdeten Stellen keine empfindlichen Kulturen anlegt oder mit dem Abdecken der Pflanzen (Wein, Pfirsiche) längere Zeit wartet. Eine andere Art des Frostschutzes besteht in der Verhinderung der Wärmeausstrahlung durch Aufstellen von Schirmen u. dgl. oder in Erzeugung von Wärme und Rauch, wozu die verschiedensten Apparate (Koksöfen, Oppenheimer Rauchrohr, Vernebelungsapparate) verwendet werden. Von behördlicher Seite wird zwar durch den Rundfunk Frostgefahr gemeldet, doch ist zu erwägen, ob nicht auch ein allgemeiner telegraphischer Warnungsdienst durch die Reichspost eingeführt werden müßte. — Wenn man bedenkt, daß eine einzige Frostnacht die ganze Mühe und Hoffnung des Gärtners zunichte machen kann, so ist die Frostabwehr mindestens ebenso wichtig wie die Schädlingsbekämpfung und rechtfertigt auch die auf sie verwendeten Mittel. Die sehr inhaltreichen und wohlbegründeten Ausführungen des Redners fanden daher großen Beifall und gaben Anlaß zu einer regen Aussprache. Der Vorsitzende eröffnete dieselbe, von den erwähnten Abwehrmaßnahmen die wirtschaftlich durchführbaren und auch im Kleinbetrieb anwendbaren betonend.

Nachdem noch verschiedene obstbauliche Fragen aus der Versammlung gestellt und beantwortet waren, schritt man zur Verlosung einer reichen Auswahl von Obstbäumen, Beerensträuchern und anderen Pflanzen, sowie von ebenfalls sehr begehrenswerten Bedarfsgegenständen des Gartenbaues, die von der Firma P. Hauber-Dresden-Tolkewitz sowie der Staatslehranstalt zu Pillnitz und dem Obsterbauer, Herrn Koch-Borsberg, in entgegenkommender Weise bereitgestellt waren.

Am Sonntag, dem 8. Mai, dem nunmehr der schönen Sitte der Muttervehrung gewidmeten zweiten Maisonntage, hielt genannter Verein seine nun gleichfalls fast trationell gewordene Frühjahrs-Versammlung auf dem Borsberge ab, deren Besuch leider von der Ungunst des Wetters etwas beeinträchtigt war.

Vorausgegangen war eine Führung durch den Vorsitzenden, Ökonomierat Prof. Schindler, durch die ausgedehnten Obst- und Beerenobstpflanzungen des rührigen Vorstandsmitgliedes Hugo Koch, Borsberg, die von Herrn Prof. Schindler mit Recht als mustergültig bezeichnet werden konnten. Auch das neuangelegte, durch seine vorbildliche Steinlagerung und farbig ungemein wirksame Pflanzengruppierung äußerst ansprechende Alpinum am Wohnhause und die sonstigen Staudenschmuckpflanzungen ernteten Lob und Anerkennung. Es wurde beschlossen, die Anlage, insbesondere den Felsgarten nach weiterer pflanzlicher Entwicklung nochmals zu besichtigen.

Mit herzlichen, stets auch — wie üblich — fachlich recht gehaltvollen Begrüßungsworten des Vorsitzenden wurde die Mitgliederversammlung in Bärs Gasthof auf dem Borsberg eröffnet. Der Vorsitzende gedachte unter anderem in warmherzig-ehrenden Worten der großen und bleibenden Verdienste unseres Ehrenmitglieds Arthur Pekrun, Weißer Hirsch, der am 11. Mai in erstaunenswerter Körper- und Geistesfrische sein 80. Geburtstagsfest begehen könne. Dieselbe seltene Feier habe Herr Forstgarteninspektor Büttner, Tharandt, am Himmelfahrtstage begehen können, er habe sich unter anderem große Verdienste als Gründer einer der bestgeleiteten Obstbauvereine Sachsens erworben.

Als erster Vortragsredner verbreitete sich sodann Herr Gartentechniker Scharf, Pillnitz, über das schier unerschöpfliche Thema: „Der Komposthaufen, die Sparbüchse und Düngersammelstelle des Gartenbesitzers". Viel Treffliches aus der praktischen Wissenschaft und Erfahrung des Gärtners über Pflege, Behandlung und Nutzanwendung des Komposthaufens gestalteten Scharfs wohldurchdachte Ausführungen für jeden Gartenbesitzer zu einer recht willkommenen Darbietung, die ihm reichen Beifall und wohlverdiente Dankesworte des Vorsitzenden eintrugen.

Hierauf sprach an Hand einer trefflichen, knapp gefaßten Zusammenstellung blühender Topf-Stauden-Neuheiten Herr Gartenmeister Max Pohlig, Tolkewitz, über das Thema: „Frühlingsblühende Staudenneuheiten unter besonderer Berücksichtigung des Muttertages". Der Redner schilderte einleitend die Entwicklung des uralten Gedankens der Muttervehrung bei den Kulturvölkern des klassischen Altertums, um diese Idee dann in feinsinniger Weise zu verschmelzen mit der nordisch-germanischen Vorstellung, die auch der klassischen Kulturwelt nicht fremd ist, von der Unbesieglichkeit der großen Allmutter Natur. Meisterhaft verstand es der geschichts- und pflanzenkundige Redner, die aus diesen Kulturbräuchen hervorgegangene innige Naturverbundenheit gerade der Völker germanischer Rasse als gutes Erbteil unserer Vorfahren heranzuziehen für die sich einbürgernde Sitte, Blumen, mehr noch blühende Staudentopfpflanzen der Mutter an ihrem Ehrentage zu schenken. Die ausgestellten, z. T. noch wenig bekannten herrlich blühenden Neuheiten von Steinbrechen, Primeln, griechischen Veilchen, Houstonien, köstlich silberschimmernden Mannschildarten, Blaukissen, Elfenblumen und Alpen-Vergißmeinnicht wurden einzeln kurz besprochen und ihre Vorzüge, Pflege und Standortansprüche ins rechte Licht gesetzt. Sie fanden demgemäß viel Beachtung, ja Bewunderung.

Prof. Schindler dankte nach den mit großem Beifall aufgenommenen Ausführungen des Redners diesem mit herzlichen Worten, manche seiner Ausführungen nochmals hervorhebend und unterstreichend, er gedachte auch mit Dankesworten der Firma Hauber, die aus ihren Staudenkulturen die Neuheiten freundlicherweise zur Verfügung gestellt hatte.

Die von der Höheren Staatslehranstalt Pillnitz und von der Firma Hauber gleichfalls ausgestellten blühenden Ziersträucher wurden von Herrn Gartentechniker Lukan einer sich auf das Wesentliche beschränkenden Besprechung unterzogen. Gegen $^{1}/_{2}$ 8 Uhr abends konnte der Vorsitzende mit Dankesworten an Vortragende und Mitglieder die wiederum recht angeregt verlaufene Versammlung schließen.

Bezirks-Obstbaumverein Chemnitz.

Der Bezirks-Obstbauverein Chemnitz hielt am Sonnabend, dem 16. April 1932, in der Gastwirtschaft „Zum Franziskaner“ in Chemnitz seine Jahreshauptversammlung ab. Der Vorsitzende, Herr Amtshauptmann Jungnickel, Chemnitz, erstattete den Jahresbericht, aus dem hervorging, daß der Verein im vergangenen Geschäftsjahre eine erfolgreiche Tätigkeit entfaltet hat. Die Mitgliederbewegung verlief zufriedenstellend. Die Zahl der körperschaftlichen Mitglieder hat sich gegenüber dem Vorjahre um 3 erhöht. Im Berichtsjahre haben stattgefunden: 1 Jahreshauptversammlung, 6 Vorstandssitzungen, 2 Wanderversammlungen, 2 Lichtbildervorträge und 1 Süßmostkursus durch Herrn Landwirtschaftsrat Ocklitz im Obstlehrgarten des Vereins an der Leipziger Straße. Dort sind auch bei günstiger Witterung jeden Mittwoch nachmittag praktische Unterweisungen in der Obstbaumpflege erteilt worden. Mit dem vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau ausgebildeten und geprüften Baumwärtern, den Herren Oswald Harzer in Chemnitz-Reichenhain, Am Stollen Nr. 41, und Karl Funke in Grüna, Blumenweg Nr. 15, sind Bedingungen vereinbart worden, wonach beide Herren für die Mitglieder zu Vorzugspreisen tätig sind. Im Obstschaukasten des Vereins in der Chemnitzer Markthalle wurden wieder die für die hiesige Gegend besonders anbauwürdigen Obstsorten gezeigt. Dem Obstbauverein Neukirchen konnten für eine Ausstellung am 3. und 4. Oktober 1932 drei Bücherprämien bewilligt werden.

Die vom Kassierer, Lehrer Roßberg, vorgetragene Jahresrechnung wurde richtiggesprochen. Die Jahresbeiträge der persönlichen Mitglieder konnten um 20% gesenkt werden. Vom Geschäftsjahre 1932 (1. April 1932 bis 31. März 1933) ab werden erhoben:

von den persönlichen Mitgliedern 4,— RM
„ „ Landgemeinden . . . 10,— „
„ „ Stadtgemeinden . . . 15,— „

und von den angeschlossenen Obst- und Gartenbauvereinen, Baugenossenschaften, Hausbesitzervereinen, Siedlervereinigungen usw. 12,— RM.

Die ausscheidenden Vorstandsmitglieder, Herren Amtshauptmann Jungnickel, Gartendirektor Spanier und Privatmann Weber, wurden auf 3 Jahre wiedergewählt. Der Verein bedauert außerordentlich, daß Herr Lehrer Roßberg aus gesundheitlichen Gründen gezwungen ist, sein Amt als Kassierer niederzulegen. Der Vorsitzende sprach ihm für seine langjährige vorbildliche Kassenführung den besten Dank aus. Die Wahl eines neuen Kassierers bleibt satzungsgemäß dem Vorstand überlassen.

Die Rechnungsprüfer, Herren Oberlehrer i. R. Dietze und Moßig, wurden auf 3 Jahre wiedergewählt.

Den Wünschen einiger Mitglieder entsprechend sollen in diesem Jahre Wanderversammlungen in der Gartenkolonie „Heimaterde“, in der Kleinhofsiedlung Hermersdorf, in Chemnitz-Ebersdorf und eventuell noch in Kaufungen abgehalten werden.

Sehr zu begrüßen ist es, daß der Bezirks-Obstbauverein Chemnitz auch die gärungslose Früchteverwertung mit in den Vordergrund seiner Vereinsarbeit stellt. Zu der Anregung eines Mitgliedes, eine zweite Obstpresse im Vereinsbezirke aufzustellen und im Herbst eine Obstausstellung zu veranstalten, wird der Vorstand bei seiner nächsten Sitzung Stellung nehmen.

Nach Austausch gemachter Erfahrungen bei der Süßmostbereitung und mit den verschiedensten Nisthöhlen und Futterkästen für Singvögel sprach der 2. Vorsitzende, Herr Baumschulenbesitzer Sievers, Chemnitz-Borna, Herrn Amtshauptmann Jungnickel für die Führung des Vereins den besten Dank aus. Herr Amtshauptmann Jungnickel dankte auch Herrn Sievers für seine im Vereinsinteresse geleistete wertvolle Arbeit.

Nach Erledigung der Tagesordnung hielt Herr Landwirtschaftsrat Ocklitz, Chemnitz, einen sehr instruktiven Vortrag über die Bekämpfung der Obstbaumschädlinge.

Jeder Obstbauer sollte Mitglied des Bezirks-Obstbauvereins Chemnitz werden. Für den geringen Jahresbeitrag von 4,— RM wird monatlich die reichhaltige und belehrende Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau kostenlos durch die Post zugestellt. Anmeldungen werden jederzeit in der Geschäftsstelle des Vereins in Chemnitz, Metzschstraße 2 (Amtshauptmannschaft) angenommen.

Bezirks-Obstbauverein Klingenberg und Umg.

Am 17. April fand auf dem Sachsenhofe eine Bezirksversammlung statt, die als Hauptversammlung abgehalten wurde. Den Jahresbericht erstattete der Vorsitzende. Darnach ist die Mitgliederzahl von 93 auf 91 gesunken. In Frauenstein hat sich unter Oberamtsstraßenmeister Bau eine Ortsgruppe gebildet. Die 25jähr. Jubelfeier am 10. Februar war ein Höhepunkt im Vereinsleben. Der Kassenbericht meldete Günstiges. So konnte man den Mitgliedsbeitrag auf 3 RM herabsetzen. Der Schriftführer und der stellvertretende Kassierer wurden wiedergewählt. Nachdem noch der Arbeitsplan für das laufende Jahr aufgestellt worden war, sprach Landwirtschaftsrat Pfeiffer über die Maßnahmen, die im Frühjahre zur Bekämpfung der Obstbaumschädlinge notwendig sind und über die Mittel, die zur Anwendung zu kommen haben. Eine Aussprache schloß sich an.

Eine Versammlung der Ortsgruppe Frauenstein fand am 1. Mai im „Goldenen Stern“ statt, die sehr gut von Mitgliedern und Gästen besucht war. Der Vorsitzende, Herr Oberamtsstraßenmeister Bau, sprach über Pflanzung, Düngung, Schnitt und Pflege der Obstbäume. Das und ebenso die verschiedenen Arten der Veredelung, insbesondere auch das Okulieren der Rosen, wurden praktisch vorgeführt. Auch das, was der Vortragende über Baumkrankheiten und Schädlinge und ihre Bekämpfung sagte, wurde an ausgelegtem Material gezeigt. Er empfahl, sich der Mithilfe der Vögel zu bedienen und deshalb Nisthöhlen für Meisen aufzuhängen und die Vögel vor den Katzen zu schützen. Die Versammlung, durch die der Ortsgruppe neue Mitglieder zugeführt wurden, schloß Herr Oberamtsstraßenmeister Bau mit den Worten: „Wer seinen Schöpfer ehrt und liebt, beschützt, was Frucht und Schatten gibt.“

Bezirks-Obstbauverein Auerbach i. Vogtl.

Am 17. April 1932 fand in der Altdeutschen Bierhalle in Auerbach die diesjährige Bezirksversammlung statt. Ihr ging eine Vorstandssitzung voraus, die sich mit der Festsetzung der Mitgliederbeiträge für 1932, mit der Durchberatung des Haushaltplans und mit einer die Beschaffung einer Obstmosterei für die Ortsgruppe Lengenfeld betreffenden Angelegenheit befaßte.

Herr Amtshauptmann Bake als Vorsitzender des Bezirks-Obstbauvereins erstattete in der gut besuchten Bezirksversammlung den Geschäftsbericht für das vergangene Jahr. In ihm wies der Herr Vorsitzende im besonderen auf das reiche Obstjahr 1931 hin, das in eine Zeit gefallen sei, in der das Vogtland dieses Segens besonders bedürftig war. Die Regierung habe in dieser Hinsicht den Wert der Kleingarten-Erwerbslosensiede-

lungen erkannt, welchem Zweck auch die in nächster Zeit in Falkenstein, Rodewisch und Lengenfeld zu errichtenden 75 Randsiedlungen dienen sollen. Für die Einrichtung der Kleingarten-Erwerbslosensiedlungen hat das Arbeits- und Wohlfahrtsministerium die Mithilfe der Bezirks-Obstbauvereine und Schrebervereine in Aussicht genommen, die insbesondere dahingeht, daß nur Obstbäume angepflanzt werden, die sich nach dem Landes-Obstsortiment für die Anlage eignen.

In der Mitgliederbewegung des Vereins war infolge der Werbetätigkeit eine Zunahme von 52 Mitgliedern festzustellen.

Neben einer größeren Anzahl von Vorträgen, Gartenbesichtigungen usw. fanden 2 Ausstellungen statt, und zwar in Lengenfeld und Kottengrün. Schulgärten sind in einer größeren Anzahl von Gemeinden vorhanden. Die Schulen haben die Bestrebungen des Bezirks-Obstbauvereins meist in den Lehrplan aufgenommen.

Weitere Fortschritte machte die Schädlingsbekämpfung, für die in mehreren Ortsgruppen Geräte vorhanden sind.

Über die Kassenverhältnisse wurde des näheren Kenntnis gegeben und nachdem die Jahresrechnung für 1930/31 richtiggesprochen. Mit der Annahme des Haushaltplans für das Rechnungsjahr 1932/33 ist eine Senkung der Jahresbeiträge für die persönlichen Mitglieder um 50 Rpf. beschlossen worden, so daß der zu erhebende Mitgliedsbeitrag 2,50 RM beträgt. Dementsprechend ist auch eine Herabsetzung des Jahresmindestbeitrags für die körperschaftlichen Mitglieder erfolgt.

Einem sehr lehrreichen Vortrag des Herrn Landwirtschaftsrat Lindenberg-Plauen über „Was lehrt das Obstjahr 1931?" schloß sich eine rege Aussprache an. Man hielt u. a. Aufzeichnungen über Obsterträge für nötig, die im Bezirks-Obstbauverein gesammelt und ausgewertet werden sollen. Fragebogen hierzu werden zur gegebenen Zeit den Ortsgruppen zur Verfügung gestellt werden.

Im übrigen wurden Anregungen über Schädlingsbekämpfung und Ausbildung von Baumwärtern entgegengenommen.

Außerhalb der Tagesordnung wurde Klage geführt über das häufig meist durch Kinder veranlaßte Ausbrennen von Hecken und Abbrennen von Weg- und Feldrändern. Durch diesen Unfug werden insbesondere die Vögel, die als eifrige Insektenvertilger in Frage kommen, ihrer Nester beraubt und die Nistgelegenheiten zerstört. Dem soll gegebenenfalls durch eine polizeiliche Maßnahme bzw. durch Verbot an die Kinder unter Inanspruchnahme der Schulen entgegengetreten werden.

Bezirks-Obstbauverein Rochlitz.

Der Bezirks-Obstbauverein Rochlitz hielt am Freitag, dem 29. April 1932, seine gutbesuchte Jahreshauptversammlung in Rochlitz ab. Der bewährte Vorsitzende, Herr Emil Schlegel in Poppitz, erstattete den Jahresbericht. Der Verein hat im Berichtsjahre wesentliche Fortschritte gemacht. Das wirkt sich vor allem auch in der Mitgliederbewegung aus. Während am 1. April 1931 der Verein aus 4 Ehrenmitgliedern, 11 körperschaftlichen und 106 persönlichen Mitgliedern bestand, betrug die Mitgliederzahl am Jahresende 4 Ehrenmitglieder, 9 körperschaftliche und 167 persönliche Mitglieder. Im Berichtsjahre sind durch Tod ausgeschieden: 1 Ehrenmitglied und 3 persönliche Mitglieder. Mit besonders ehrenden Worten wird diesen ausgeschiedenen Mitgliedern gedacht. Der Mitgliederzuwachs hat im Berichtsjahre 70 Neumitglieder betragen. Aus der Vereinsgeschichte wird besonders erwähnt, daß im Februar 1931 der frühere langjährige Vorsitzende, Herr Amtshauptmann von Mansbach, den Vorsitz niedergelegt hat. Er wurde von der Hauptversammlung am 7. März 1931 zum Ehrenmitgliede des Vereins ernannt. — Die satzungsgemäßen Wahlen haben im April 1931 stattgefunden. Zum 1. Vorsitzenden wurde Herr Emil Schlegel, Poppitz, wiedergewählt, als Stellvertreter Herr Gutsbesitzer Wilhelm Zetzsche, Zaßnitz, als Rechnungsführer Herr Inspektor Döhler und als Schriftführer Herr Geschäftsführer Kern. — Die Vereinstätigkeit im Berichtsjahre bestand in 10 Vorstandssitzungen und 2 Mitgliederversammlungen.

Die wesentlichste Aufgabe des Vereins wurde in der 1. Mitgliederversammlung im Juli 1931 festgelegt, und zwar durch den Beschluß, eine Süßmostkelterei in Rochlitz zu errichten. Diesem Beschluß gemäß wurde die Anlage in dem Jahnschen Grundstück in der Bismarckstraße errichtet. In dieser Anlage wurden im Berichtsjahre von 72 Vereinsmitgliedern 253,55 Ztr. Äpfel zu Süßmost und 59,45 Ztr. Äpfel zu Wein verarbeitet, ferner von 113 Nichtmitgliedern 170,48 Ztr. Äpfel zu Süßmost und 43,05 Ztr. Äpfel zu Wein. Insgesamt wurden also verarbeitet: 424,03 Ztr. Äpfel zu Süßmost, 102,50 Ztr. Äpfel zu Wein; zusammen: 526,53 Ztr. Wenn bereits im ersten Jahre des Bestehens dieser Süßmostanlage derartige Erfolge erzielt werden konnten, so ist der Beweis erbracht worden, daß diese Anlage notwendig und zweckmäßig war. — Der Verein hat im Berichtsjahre ferner seine Mitglieder durch regelmäßige Benachrichtigung unterrichtet. Der Verein hat auch in der Deutschen Woche in Rochlitz mitgewirkt, und zwar dergestalt, daß dort durch den Verein eine Obstschau stattfand und daß weiter der in der Obstkelterei erzeugte Süßmost dem Publikum zum Kauf angeboten worden ist. — Der Kassenbericht ergibt, daß der Verein sparsam gearbeitet hat. An Aktiven weist der Jahresschluß aus 3193,61 RM, an Passiven 2171,25 RM. Das Vereinsvermögen betrug am Jahresschluß 1022,36 RM. — Zu Rechnungsprüfern wurden die Herren Rittergutsbesitzer Beger, Klostergeringswalde, und Gutsbesitzer Heft, Fischheim, gewählt. — Den Hauptvortrag hielt Landwirtschaftsrat Wolanke, Wurzen, über „Düngung unserer Obstbäume nach den neuesten wissenschaftlichen und praktischen Erfahrungen".

Im weiteren Verlauf der Versammlung wurde beschlossen, daß künftighin jährlich 4 Mitgliederversammlungen abgehalten werden sollen, und davon die nächste in der Stadt Geringswalde.

Bezirks-Obst- und Gartenbauverein Coswig u. Umg.

Die am 11. Juni stattgefundene Monatsversammlung war gut besucht. — Der erste Versuch, gemeinschaftlich Kohlen zu beziehen, dürfte als gelungen anzusehen sein. Es wurden in Coswig, außer Kötitz und Zitzschewig, allein schon 1150 Zentner gezeichnet. Im nächsten Jahr ist zu erwarten, daß die Beteiligung noch größer sein wird. Die Preise stehen stark unter den Händlerpreisen. Der Bezug für Kalk und Torfmull ist für die am 9. Juli stattfindende Monatsversammlung vorgesehen.

Bevorstehende Veranstaltungen.

Bezirks-Obstbauverein Boxdorf u. Umg.

Die nächste Mitgliederversammlung findet Montag, den 4. Juli, abends 8 Uhr, im Gasthof Boxdorf statt, in welcher Herr Landwirtschaftsrat Pfeiffer, Hoflößnitz über „Anzucht und Kultur der Erdbeere" spricht.

Auch werden Bestellungen von Torfmull bei den Herren Hellmann-Boxdorf, Wolf-Reichenberg, Gommlich-Wahnsdorf, angenommen.

Bezirks-Obstbauverein Chemnitz.

Die erste Wanderversammlung in diesem Jahre findet am Sonntag, den 10. Juli in der Gartenkolonie „Heimaterde" in Chemnitz-Furth statt. Wir treffen uns nachmittags $^1/_2$4 Uhr am Gasthaus und Tiergarten „Scheibe" in Chemnitz-Furth. Herr Landwirtschaftsrat Ocklitz wird praktische Unterweisungen erteilen und nach der Besichtigung einen Vortrag halten. Zahlreiche Beteiligung der Mitglieder mit ihren Familienangehörigen wird erwartet. Gäste sind sehr willkommen.

Bezirks-Obst- und Gartenbauverein Coswig u. Umg.

Am Sonnabend, dem 9. Juli, abends 8 Uhr, Monatsversammlung im Wilhelmsbad. Dabei Entgegennahme von Kalk- und Torfmullbestellungen und endgültige Festsetzung eines Ausflugs zu Schiff.

Obst- und Gartenbauverein Hellerau.

Gartenbesichtigung am Sonntag, dem 17. Juli, vorm. 10 Uhr. Treffpunkt in der Siedlung im Garten des Herrn Lau am Pillnitzer Weg.

Bezirks-Obstbauverein Klingenberg u. Umg.

Sonntag, den 10. Juli, abends um 7 Uhr, hält Herr P. Du Chesne aus Hellerau auf dem Sachsenhofe einen Vortrag über „Die Bedeutung des Obstes für unsere Ernährung", der durch Lichtbilder anschaulich gemacht wird. Er führt die Dampfentsaftung vor, als einfaches Haushaltverfahren, und die Herstellung von Süßmosten. Die Vereinsmitglieder und ihre Frauen sind herzlich eingeladen. Gäste sind willkommen.

Bezirks-Obstbauverein Liebertwolkwitz u. Umg.

Sonntag, den 10. Juli, nachmittags $^1/_2$4 Uhr: Praktische Vorführung des Obstbaumschnittes in Großpösna. Treffpunkt: Ewald Schröderring, an der Grimmaischen Landstraße. Von da Besichtigung verschiedener Gärten, Abschlußversammlung bei Mitglied Trübenbach. Gäste herzlich willkommen.

Bezirks-Obstbauverein Plauen i. V.

Arbeitsplan für das 3. Vierteljahr 1932:

4. Juli, 17 Uhr, im Garten Kunze: Erdbeeren.

7. August in Siedlung Kauschwitz: 2. Schnitt an Formobst, Herr Friederitz.

September: Unterlosa und an anderen Orten Gartenbesichtigung und Obstbestimmung.

Näheres in Tageszeitungen.

Wer ist gewillt, seinen Hausgarten unter Beihilfe des Vereins mustergültig zu gestalten? Meldungen an Bochmann.

▽

Thüringer Vereine für Obst-, Wein- und Gartenbau.

Kreis-Obstbauverein Sondershausen.

Die von dem Kreis-Obstbauverein für den Landkreis Sondershausen durch den Kreis-Obstbauinspektor Huß in Sondershausen, Bad Frankenhausen a. K., Schlotheim, Greußen und Badra abgehaltenen „Obstbaum-Umpfropfkurse" waren auch in diesem Jahre wieder von fast 100 Damen und Herren besucht. Es ist erfreulich, daß von Jahr zu Jahr immer mehr Interesse der Entwicklung des deutschen Obstbaues entgegengebracht wird. Kreis-Obstbauinspektor Huß erklärte in sehr ausführlicher Weise 1. wann man Umpfropfungen vornimmt, 2. das Abwerfen der Baumkronen in bestimmten Winkelgraden, 3. den Edelreiserschnitt, 4. die praktischsten Veredlungsmethoden, die er demonstrativ vorführte, und die Nachbehandlung der umgepfropften Obstbäume. Er führte weiterhin aus, daß bei den meisten Umpfropfern später die Bäume eingingen, da vielfach die Nachbehandlung des Baumes falsch ausgeführt wurde. Auch auf die weniger empfehlenswerten Umpfropfmethoden und auf die Güte des Baumwachses ging er näher ein. Im Anschluß an die Vorführungen setzte eine lehrreiche Aussprache ein. Mögen die Ausführungen draußen ihre Früchte tragen zum Segen des deutschen Obstbaues!

Große Frühjahrstagung des Kreis-Obstbauvereins Eisenach.

Der 49 Untervereine umfassende und über 1000 Mitglieder zählende, sehr regsame Kreis-Obstbauverein Eisenach hielt am 24. April im Hotel „Reichskanzler" seine von zahlreichen Vertretern beschickte Frühjahrshauptversammlung ab. Nach kurzer Begrüßung gab der 1. Vorsitzende, Oberlehrer Fuhrmann, einen Rückblick auf das vergangene, ertragreiche Obstjahr, an den er einen Ausblick auf das kommende Erntejahr schloß. Darnach hielt Kreis-Obstbauinspektor Woche, Eisenach, einen sehr wertvollen und klaren Vortrag über „Die Schildlaus und ihre Bekämpfung". Das starke Auftreten dieses gefährlichen, besonders die Zwetschenanlagen und Johannisbeersträucher befallenden Schädlings, seine verschiedenen Arten, die Lebensweise und Bekämpfungsmaßnahmen behandelte der Redner ausführlich und leicht verständlich. In der dem Vortrage folgenden Debatte sprachen die Herren Vollmer-Untersuhl, Karst-Eisenach, Eckstein-Lauchröden und Müller-Seebach zu dem interessanten Thema. Seitens des Vorstandes wurden die Vereine aufgefordert, die Schildlaus, die eine schwere Gefährdung der Zwetschenanlagen bedeutet, wirksam mit Obstbaumkarbolineum, Solbar, Seifenlösung, Spiritus, Nikotin und anderen Mitteln zu bekämpfen.

Im Anschluß an den Vortrag zeigte Herr Lessing-Sättelstädt die doppelt wirkende Hochdruckspritze „Irriga", die zur Schädlingsbekämpfung im Obstbau, auch zur Desinfektion von Räumen, insbesondere Viehställen, geeignete Verwendung findet und äußerst preiswert ist. Die Spritze fand allgemeine Anerkennung und kann Interessenten zur Anschaffung empfohlen werden.

Der vorliegende gedruckte Tätigkeits- und Jahresbericht bot wieder ein erfreuliches Bild. Fünf neu gegründete Obst- und Gartenbauvereine, nämlich Völkershausen, Horschlitt, Dippach, Lauterbach und Bischofroda sind zum Kreisverein getreten. Es fanden fünf Vorstandssitzungen und eine Hauptversammlung statt. Belehrende Vorträge wurden insgesamt 26, davon 5 mit Lichtbildern gehalten. Auch Kurse und praktische Unterweisungen im Schnitt und in der Pflege der Bäume bot der Kreisverein wiederum. Das Obstsortieren und die richtige Verpackung wurden in Berka a. H., Dankmarshausen und Eisenach gezeigt. Des weiteren gab der Jahresbericht Aufschluß über Neupflanzungen, Schädlingsbekämpfung, Umpfropfungen, Versuche, Ausstellungen, Obstabsatzorganisationen, Obstverwertungsanlagen, Lichtbilder und Sonstiges. Aus allem ging hervor, daß sich der Kreis-Obstbauverein Eisenach im Berichtsjahr eifrigst bemühte, den Obstbau im Kreise zu fördern. Es wurde von den Vereinen die rege Tätig-

keit des Kreisvereins dankbarlichst anerkannt und in der Sitzung zum Ausdruck gebracht. Nun erfolgte die Rechnungslegung. Die Einnahmen betrugen 1073,86 RM, die Ausgaben 988,09 RM, der Kassenbestand nach Anlage eines Lichtbildkontos 61,11 RM. Dem Kassierer, Oberlehrer Schuhmann, wurde Entlastung erteilt und der Dank für seine eifrige und gewissenhafte Tätigkeit ausgesprochen.

Der Vorsitzende gab darauf den Voranschlag für das Jahr 1932/33 bekannt.

Obstbauinspektor Woche legt Rechnung über die Süßmostkelteranlage in Eisenach, über die Obstausstellung anläßlich der „Deutschen Woche". Die Abrechnungen werden von der Versammlung genehmigt und dem Vorstand Entlastung erteilt. Ferner wird berichtet über die Verwendung des Kreisdarlehns und die Ausleihebedingungen für die neu geschaffenen Lichtbilder des Kreisvereins.

Die Hauptversammlung beschließt darnach den Austritt des Kreis-Obstbauvereins aus der Obstverwertungsgenossenschaft Schaala.

Der Obstmarkt soll im laufenden Jahre noch weiter ausgebaut werden, ebenso die Obstvermittelung. Anschließend erfolgt die Bekanntgabe des Arbeitsprogramms des Kreisvereins für 1932/33. Die einzelnen Obstbauvereine, namentlich die benachbarten, werden seitens des Kreisvereins gebeten, sich zu Arbeitsgemeinschaften zusammenzuschließen, auch Spritz- und Düngeversuche durchzuführen.

Herr Woche erstattet zum Schluß noch einen kurzen Bericht über die am 29. und 30. März 1932 stattgefundene Hauptversammlung des Landesverbandes in Weimar. Nach Erledigung einiger geschäftlicher Dinge, wie Austeilung von Edelreisern usw., konnte der fleißige und nimmermüde 1. Vorsitzende, Oberlehrer Fuhrmann, diese ungemein wichtige und anregend verlaufene Versammlung schließen mit der Bitte an die Versammlungsteilnehmer, auch weiterhin zum Segen für den heimischen Obstbau zu wirken und in Vereinen und Versammlungen neue Anregungen zur Förderung des Obstbaues zu geben.

Kreisverein Saalfeld für Obst-, Wein- u. Gartenbau.

Der Kreisverein Saalfeld für Obst-, Wein- und Gartenbau e. V. hielt am Sonnabend, dem 28. Mai, in Saalfeld seine diesjährige Hauptversammlung unter seinem Vorsitzenden, Herrn Landrat Rasch, ab. Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden erstattete der Geschäftsführer den Jahresbericht, aus dem zu ersehen war, daß der Kreisverein im Interesse des Obstbaues im Kreise wiederum im verflossenen Jahre umfangreiche Arbeit geleistet hat. Es ging u. a. daraus hervor, daß nunmehr beinahe die Hälfte aller Gemeinden mit Schädlingsbekämpfungsgeräten versehen ist. Bei der Ausstellung „Deutscher Ernte" in Bad Blankenburg, bei der die Kreisvereine Saalfeld und Rudolstadt die Hauptlast getragen haben, wurde dem Kreisverein Saalfeld ein Ehrendiplom überreicht.

Die Herren Pflänzel und Koch, die die Kasse schon vorgeprüft hatten, teilten mit, daß die Kasse mustergültig geführt worden sei. Die Ausgaben des Vereins betrugen 1345,58 RM, die Einnahmen 1642,51 RM. Der verbleibende Kassenbestand von 296,93 RM wird auf das Jahr 1932/33 vorgetragen. Dem Kassenführer, Herrn Eschrich, wird Entlastung erteilt.

Nach den Satzungen mußten der Geschäftsführer und ein Beisitzer turnusgemäß ausscheiden. Die beiden Herren werden einstimmig wiedergewählt. Desgleichen wird an Stelle eines ausscheidenden Beisitzers Herr Landwirt Alfred Wagner und als Schriftführer-Stellvertreter Herr Diplom-Gartenbauinspektor Koch gewählt.

Es folgt sodann ein Bericht über die Jahreshauptversammlung des Landesverbandes Thüringen für Obst-, Wein- und Gartenbau e. V. in Weimar.

Einen Bericht über die Thüringische Obstverwertungsgenossenschaft Schaala erstattete der Geschäftsführer. Daraus war zu entnehmen, daß die Lage dieser Genossenschaft eine günstige sei. Es wurden im vergangenen Jahre noch ca. 10 000 Zentner Fallobst zu beinahe 300 000 Liter flüssigen Obstes verarbeitet. Der Absatz kann als sehr gut bezeichnet werden.

Ein Antrag der Gemeinde und des Obstbauvereins Unterwirbach zwecks Schaffung eines Orts-

gesetzes oder einer Polizeiverordnung wegen Schädlingsbekämpfung wird zur Kenntnis genommen. Der Vorsitzende teilt dazu mit, daß er mit dem Thür. Wirtschaftsministerium dieserhalb Rücksprache nehmen wird. Die Notwendigkeit einer Schädlingsbekämpfungsverordnung wird von allen Versammelten anerkannt. Eine Besichtigung der bisherigen Schäden in Unterwirbach soll baldmöglichst durchgeführt werden. Wenn möglich, soll eine Verordnung mit den Kreisen Rudolstadt und Arnstadt gemeinsam geschaffen werden.

Über die Schaffung eines größeren Obstlagerraumes für die Gemeinde Unterwirbach referiert Herr Bürgermeister Bock, Unterwirbach. Die Überschwemmung unserer Märkte mit Obst im Herbste und das Fehlen einwandfreier Ware in den Winter- und Frühjahrsmonaten zwingen die Hauptobstbaugebiete des Kreises zu einer derartigen Einrichtung, da jegliche Überwinterungsmöglichkeit beim Landwirt fehlt. Ein eingereichter Kostenanschlag wird für die heutigen Verhältnisse als zu weitgehend betrachtet. Es wird der Gemeinde geraten, vorläufig den Raum nicht 500 qm, sondern nur 250 qm groß zu machen. Ein daraufhinzielender Plan und Kostenanschlag soll von der Gemeinde baldmöglichst eingereicht werden. Das Land stellt die Gemeinde kostenlos zur Verfügung. Eine Beihilfe vom Kreis aus hält der Vorsitzende trotz aller Anerkennung der Notwendigkeit eines solchen Raumes in Anbetracht der von Tag zu Tag steigenden Wohlfahrtsausgaben für ausgeschlossen.

Zu einem Referat über wilden Obstbaumhandel wird dem 2. Vorsitzenden, Herrn Baumschulbesitzer Fetisch, das Wort erteilt. Er führte aus, daß durch viele Händler, die mit dem Berufe in keinerlei Verbindung ständen, Unmassen von Obstbäumen in jedem Jahre in den Landkreis kämen. Keinerlei Gewähr sei doch dafür gegeben, daß diese Bäume Qualitätsware darstellen, geschweige daß von Sortengarantie gesprochen werden könne. In den meisten Fällen sei es Ramschware. Damit sei dem Obstbau nicht gedient. Man soll sich nicht bestechen lassen, wenn der Baum 10 bis 20 Pfennige billiger sei. Leider sei durch die bis jetzt bestehenden Gesetze ein Unterbinden von der Behörde aus nicht möglich. Da Kreis und Verein ein gleiches Interesse an dieser Angelegenheit haben, wird beschlossen, bei der Thür. Hauptlandwirtschaftskammer als der Berufsvertretung für Baumschulen vorstellig zu werden. Der Vorsitzende gibt dazu bekannt, daß der Kreis in jedem Jahre durch Verfügungen vor derartigen Händlern warnt, die selbst eine Baumschule nicht besitzen und denen es weniger auf die Förderung des Obstbaues als auf den Verdienst ankäme. Der Geschäftsführer teilt dazu noch mit, daß die Baumschule Fetisch vom Kreise Reiser von angekörten Bäumen erhalte und daß man sich durch Kauf dieser Bäume in den Besitz guter Nachkommenschaft setze. Wenn auf Höhenorten Bäume besonders stark unter Krebs litten, so komme das daher, daß die Schieferverwitterungen sauer seien und diese Bodenreaktion den Obstbaum nicht sehr behage. Kalk sei deshalb notwendig.

Beschlossen wird, im Herbst eine Vortragsversammlung durchzuführen, desgleichen eine Lehrreise zu veranstalten in Verbindung mit dem Kreisverein Rudolstadt in die Obst- und Weinbaugebiete von Naumburg, Freiburg usw.

Der Mangel einer gemeinsamen Obstbauzeitschrift wird stark empfunden. Es soll daher an die Thür. Hauptlandwirtschaftskammer zwecks Schaffung einer solchen Zeitschrift herangetreten werden.

Herr Pedal, Unterwirbach, stellt sodann den Antrag, das Kreissortiment einer nochmaligen Durchsicht zu unterziehen. Der Vorsitzende weist jedoch darauf hin, daß der Antrag schriftlich gestellt werden müsse, da er nicht so ohne weiteres am Schlusse der Sitzung in Anbetracht seiner Wichtigkeit behandelt werden könne.

Herr Doetz, Saalfeld, übernimmt sodann einen kurzen Vortrag mit praktischen Unterweisungen über eine Büchsenverschlußmaschine. Er gedenkt dabei der kommenden Einmachezeit. Die Blechdosen sind einige Male verwendbar. Die Versammlung folgt seinen Ausführungen mit großem Interesse.

Für Versuchszwecke kommen dann verschiedene neu in den Handel gekommene Schädlingsbekämpfungsmittel kostenlos zur Verteilung. Den Versuchsanstellern wird aufgegeben, die Versuche parallel durchzuführen und im Herbst in der Versammlung darüber zu berichten.

Nachdem die Tagesordnung erschöpft ist, dankt der Vorsitzende, Herr Landrat Rasch, allen Teilnehmern für die rege Mitarbeit und schließt gegen 19 Uhr die sehr interessant verlaufene Sitzung.

▽

Bevorstehende Veranstaltungen.

Kirschen-, Beerenobst- und Rosenschau in Altkirchen, Kreis Altenburg, Thüringen, 1932.

Altkirchen, das neben Dobitschen im Herzen des Altenburger Kirschenanbaugebietes liegt, veranstaltet in diesem Sommer eine Kirschenschau größeren Stils. Es wird für Kirschen am Sonnabend und Sonntag, den 9. und 10. Juli d. J. daselbst eine Hauptschau abgehalten werden. Zur Ausstellung gelangen alle bedeutenden Kirschsorten des Altenburger Landes, sowie die besonderen Lokalsorten der Altkirchener Gegend. In der Hauptsache werden dem Charakter des Altenburger Kirschenlandes gemäß Süßkirschen vertreten sein; daneben kommen aber auch Sauer- und Halbsauerkirschen in verschiedenen Sorten zur Schau. Zur Erweiterung findet eine Vorführung von Beerenobst und Rosen statt. Gerade die Rose bildet im Altenburger Lande in verschiedenen Baumschulen einen Hauptkulturzweig. Damit die Besucher eine umfassende Übersicht gewinnen, haben die ausstellenden Züchter bereits Vorsorge getroffen, ihre Sortimente möglichst geschlossen vorzuführen.

Um den Teilnehmern mit entsprechender Belehrung aufzuwarten, hat der Kreis-Obstbauverein Altenburg beschlossen, in Verbindung mit der Hauptschau am Sonnabend, den 9. Juli d. J., nachmittags 14.30 Uhr, eine Sommertagung in Altkirchen (im Gasthof!) abzuhalten. Diplom-Obstbauinspektor Sante-Altenburg wird das Thema: „Neue Maßnahmen zur Förderung des Altenburger Kirschen-, Stein- und Beerenobstbaues“ in einem speziellen Vortrag behandeln. Am gleichen Tage, 16.30 Uhr, ist eine Wagenrundfahrt durch das Altkirchener Kirschengebiet über Trebula-Drogen und zurück geplant.

Geöffnet ist die Hauptschau am 9. Juli von 13 bis 19 Uhr und am 10. Juli von 9 bis 19 Uhr. Da die Altkirchener Kirschen-, Beeren- und Rosenschau recht reichhaltig zu werden verspricht, kann ein Besuch schon heute bestens empfohlen werden. Alle Obstzüchter und Gartenfreunde werden um recht rege Werbung für die gemeinnützige Veranstaltung gebeten.

▽

Geschäftliches.

Ein wirksamer, billiger Pulverzerstäuber für Schwefel und sonstige Schädlingsbekämpfungsmittel in Pulverform fehlte bisher. Privatpersonen und Kleinbetriebe mußten sich die Anschaffung eines der existierenden, größeren Apparate und Spritzen meist versagen. Der „Pulverbläser" kostet nur 2 RM, und seine Leistung ist überraschend. Die Firma ist R. W. Litzkendorf, Dresden-A. 24, Münchner Straße 3.

„Tegument"

ist eine teerfreie, blanke, glatte, außerordentlich zähe, gummiartige, säurefreie Masse, vermöge seiner homogenen Eigenschaft und Elastizität ein undurchlässiger, faltenloser, fugenfreier, hermetisch abschließender unbegrenzter Schutz gegen alle Zersetzungen, denen Holz, Mauerwerk, Dachpappe, Eisen, Blech, überhaupt alle Metalle, Ton, Zement, usw. unter Tage, unter freiem Himmel, an der Luft, durch Gase, Dämpfe, Säuren, ätzende Lösungen, Laugen usw. preisgegeben sind. Wird kalt von jedem ungelernten Arbeiter aufgetragen. Allen Interessenten wird empfohlen, die Anzeige über „Tegument" in der vorliegenden Nummer der „Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau" zu beachten und sich Prospekte über „Tegument" einzuholen.

Willy Hahnspach, Dresden-A. 21, Schandauer Straße 79.

Ein praktischer Professor.

In meiner Nähe am Zürichberg wohnt ein Hochschulprofessor, der in seinem Garten schöne Bäume mit ... Mostbirnen hat, stille Zeugen jener nicht fernen Zeit, da hier ein fleißiger Bauer seine Landwirtschaft betrieb.

Ein Jahr lang hat er sich geärgert, daß man aus solchen Birnen nichts machen konnte. Dann hat er (1929) eine kleine Mosterei gekauft, einen „Mostmax", mit dem er diese Birnen, auch das übrige Fallobst, zerkleinern und nachher pressen kann. Jeden zweiten Tag drücken sie, und die Kinder freuen sich schon Wochen im voraus auf die Zeit, wo man täglich Süßmost trinken darf, soviel man will. Auch die Nachbarn benützen den Mostmax gern. Einer erzählte, wie er jeden Herbst wild war, daß sein Birnbaum, den er wegen des Schattens schätzte, auch Früchte gab. „Jeden Morgen mußte man auflesen gehen; man sammelte sie in dem großen eisernen Kübel, der für die Schlacken der Zentralheizung dient, und schleppte ihn unter Schimpfen jede Woche einmal vor das Gartentor zuhanden des Abfuhrwesens, dessen Vertreter auch schimpften. Seit die kleine Presse da ist, herrscht große Freude, daß der Baum nicht nur Schatten, sondern auch Birnen gibt."

Trotz eifrigen Trinkens werden verschiedene ihrer großen Saftproduktion nicht Meister; sie fangen jetzt an, einen Teil des Saftes zu sterilisieren. Der Professor will eine 50-Liter-Flasche und ein Fäßchen und viele kleine Flaschen füllen. Vor 2 Jahren habe er wenigstens 200 Liter einfach fortlaufen lassen, weil er vergoren war und ihn niemand mehr trinken wollte. Jetzt wird kein Tropfen mehr vergeudet.

Es gibt in vielen Vororten Leute, die (vielleicht mit Nachbarn zusammen) eine solche „Mosterei" kaufen und sich mit wenig Mühe ein herrliches Hausgetränk bereiten könnten. Darum geben wir gern die Adresse. Der „Mostmax" wird mit Zubehör zu ca. 120 RM, der größere zu 150 RM geliefert, von Hans Kaltenbach in Lörrach, Baden.

Den gewerblichen Mostern wird daraus sicher keine Konkurrenz erwachsen. Im Gegenteil werden dadurch eine Menge Leute (und zum Teil recht kaufkräftige) erst für unsere Obstsäfte gewonnen und können ihre dankbaren Kunden werden, ohne daß sie die Reklame eine Mark kostet.

Wer macht's dem praktischen Professor nach?

Ein Jubiläum in der Württ. Maschinenindustrie.

75 Jahre sind verflossen, seit die Firma Kleemanns Vereinigte Fabriken Obertürkheim und Faurndau gegründet wurde. Ursprünglich von Carl Ferdinand Kleemann, dem Großvater der jetzigen Besitzer, in Obertürkheim als Feilenhauerei, unter Benützung einer kleinen Wasserkraft, des Uhlbachs, gebaut, wurde Ferdinand Kleemann & Sohn firmiert. Bald darauf wurde die Fabrikation landwirtschaftlicher Maschinen aufgenommen und auch eine Eisengießerei angegliedert.

Für die Leser dieser Zeitschrift interessiert in erster Linie die Herstellung hydraulischer Obst- und Weinpressen.

In den letzten Jahren wurden die Konstruktionen wiederholt verbessert, so daß die Fabrikate der Firma heute in In- und Ausland einen guten Ruf genießen. Neuerdings wurden als weitere Fabrikate die Herstellung hydraulischer Autohebebühnen, Autoschnellwaschpumpen neben verschiedener neuer Hilfsmittel für die Kelterung von Wein aufgenommen und die Firma ist auch weiterhin bestrebt, ihren Kunden immer neue und immer bessere Hilfsmittel für die Erzeugung von Qualitätsprodukten an die Hand zu geben.

Deutscher Unternehmergeist hat hier in zähem Ringen eine in kaufmännischer und technischer Hinsicht vorbildliche Anlage geschaffen. Wir wünschen, daß auch bei den heute so schwierigen Zeiten dem Unternehmen weiteres Gedeihen beschert sein möge.

Zum Kampf gegen das Unkraut.

Daß das Unkraut trotz regelmäßiger Entfernung immer wieder von neuem üppig wuchert, hat seine Ursache darin, daß es gegen äußere Einflüsse bedeutend widerstandsfähiger ist als die Kulturpflanzen und außerdem ungeheure Samenmengen hervorbringt. Wenn für die Unkrautbekämpfung in Garten und Feld nur die bekannten Methoden angewandt werden können, so ist für die Vernichtung auf Wegen, Höfen usw. ein bequemerer Weg gefunden, nämlich die Begießung mit 1—1½%iger Hedit-Lösung (1—1½ Liter auf den Quadratmeter), wodurch sämtliche Unkräuter in einigen Tagen zum Absterben gebracht werden. Meist genügt eine 1%ige Lösung. Vorteilhaft ist dieses Verfahren bei gepflasterten oder kiesbestreuten Wegen, be-

sonders in größeren Gärten, Parkanlagen u. dgl. In der Regel hält eine einmalige Hedit-Behandlung das Jahr über vor. Auch bei kleinem Unkrautbefall sollte unter Berücksichtigung der Zählebigkeit und massenhaften Vermehrung eine Begießung mit Hedit ungesäumt vorgenommen werden.

Kampf den Obstschädlingen.

Will man in einem Arbeitsgang pilzliche und tierische Schädlinge der Obstbäume erfassen, so muß sofort nach Abfall der Blüte, wenn die Fruchtkelche noch nicht geschlossen sind, eine Spritzung mit ½—1%iger Rosprasit „O"-Brühe erfolgen. Diese bekämpft nicht nur die Hauptschädlinge, nämlich Obstmade und Obstschorf, sondern auch eine weitere größere Anzahl Pilzkrankheiten und ferner Raupen, wie Frostspanner, Knospenwickler, Goldafter, Ringelspinner, Gespinstmotte usw. Sind die Bäume nur von Pilzkrankheiten, vor allem Mehltau befallen, so verwende man an Stelle von Rosprasit „O" das Schwefelpräparat Solbar, welches in 1%iger Lösung auch gegen Obstschorf und sonstige Pilzkrankheiten, wie Monilia, Kräuselkrankheit der Pfirsiche, auch kleinere tierische Schädlinge, wie Stachelbeerraupen, Spinnmilben (Rote Spinne), Thrips und Schildläuse mit Erfolg angewendet werden kann. Die Spritzmittel Rosprasit „O" und Solbar sind einfach in der Anwendung; sie brauchen nur in Wasser aufgelöst zu werden und sind dann sofort spritzfertig. Kalkzusatz und Neutralitätsprüfung wie z. B. bei Kupferkalkbrühe ist nicht erforderlich.

Beeren- und Frühobst-Richtpreise 1932.

Gelegentlich der am 28. Mai 1932 in Halle (Saale) stattgefundenen Sitzung der „Arbeitsgemeinschaft zwischen dem Beeren- und Frühobstanbau und der Verwertungsindustrie" wurden u. a. auch die weiter unten veröffentlichten Richtpreise für Beeren- und Frühobst vereinbart. Bei der Preisfestsetzung wurden weitgehendst die schwierigen wirtschaftlichen Verhältnisse der Verwertungsindustrie berücksichtigt; außerdem wurde vorausgesetzt, daß alle Fruchtarten, mit Ausnahme der Johannisbeeren, Reineclauden, Mirabellen und Birnen, gute bis sehr gute Ernten liefern werden. Bei den für rote und weiße Johannisbeeren veröffentlichten Preisen glaubt die Verwertungsindustrie, daß sie mit Rücksicht auf die schwierige Absatzlage — vor allem des Beerenweines — nicht in vollem Umfange werden erreicht werden können; andererseits muß darauf hingewiesen werden, daß die für Birnen eingesetzten Preise laut Jahrbuch 1932 der Einkaufsgesellschaft der Deutschen Konservenindustrie m. b. H. bei der vorjährigen guten Birnenernte erzielt wurden.

Die nachfolgenden Preise verstehen sich je 50 kg in Reichsmark frei Station bzw. Hof der Fabrik.

Erdbeeren:	
a) Qualitätsfrüchte, nicht unter 22 mm Querdurchmesser, in 2,5-kg-Spankörben	25 RM
b) unsortiert in 2,5-kg-Spankörben . .	22 „
c) Preßfrüchte in Fässern und großen Körben	18 „
Johannisbeeren:	
rot	
a) Qualitätsfrüchte in Spankörben . .	15 „
b) Preßfrüchte in Fässern und großen Körben	13 „
weiß	
Preßfrüchte in Fässern oder großen Körben	18 „
schwarz	
Preßfrüchte in Fässern oder großen Körben	18 RM
Stachelbeeren:	
hartreif	
in 10-kg-Spankörben	12 „
reif	
Preßfrüchte in Fässern und großen Körben	10 „
Himbeeren:	
in Spankörben	30 „
in Fässern	25 „
Weinbergspfirsich: 1. Sorte . . .	13 „
Mirabellen:	
in Spankörben und nicht unter 15 mm Querdurchmesser	22 „
Reineclauden: hartreif	16 „
Kirschen:	
Schattenmorellen:	
a) Qualitätsfrüchte mit Stiel in 5—10-kg-Spankörben	24 „
b) Preßfrüchte ohne Stiel in Fässern und großen Körben	18 „
Sauerkirschen: (Preß-Sauerkirschen) . . .	15 „
Ammern: Korbware	25 „
Birnen:	
Williams Christbirne	17—14 „
Gute Luise von Avranches	10 „
Köstliche von Charneu	12—10 „

Obstbauliche Schädlingsbekämpfung im Vorsommer.

An Schädlingen haben sich in der letzten Zeit an den Obstbäumen hauptsächlich Blattläuse und z. T. die Blutlaus verbreitet. Junge bzw. umveredelte Kirschen und andere Obstbäume usw. können durch Blattläuse sehr benachteiligt werden. Ein Spritzen der Bäume, die mit genannten als auch mit Schild-, Woll- und Schopfläusen, Blattflöhen, Blattzikaden usw. befallen sind, ist unbedingt nochmals anzuraten. Von den verschiedenen Mitteln kann das 95—98proz. Reinnikotin in stark verdünnter 0,1proz. Form, d. h. 100 Gramm auf 100 Liter Wasser, mit als wirksamstes empfohlen werden. Gegen Blutlaus fügt man der Brühe noch 1—2 Kilogramm mit warmem Wasser aufgelöste Schmierseife hinzu. Nicht unbeachtet darf bleiben, daß das vorerwähnte Reinnikotin für den Menschen ein schweres Pflanzengift darstellt, darum ist größte Vorsicht am Platze! Der Gartenfreund kann sich außerdem noch anderer käuflicher Spritzmittel bedienen. Als gute Pinselmittel gegen Blutlaus seien Obstbaumkarbolineum in 15—20proz. Lösung oder Spiritus mit etwas Schellack genannt. Stark mit Blattläusen befallene Triebe junger Obstbäume taucht man bei Verwendung eines geeigneten Mittels am besten in eine Waschschale ein. Zur Bekämpfung der Obstmade sind jetzt die benannten Fanggürtel um die Bäume zu legen. Neben den Wellpapierringen von Hinsberg lassen sich in billigster Weise Holzwollseile mit darüber gebundenem Pack- oder Pergamentpapier verwenden. Vorher die alte lose Rinde an den Stämmen abkratzen. Nach dem feuchten Wetter macht sich nochmals ein Spritzen der Obstbäume gegen Schorf mit einer 2proz. Schwefelkalkbrühe nötig. Letzterwähntes Mittel hilft auch gut gegen den Weinmehltau, der die Stöcke an den mehr trocken gelegenen Mauern und Häuserwänden leicht befällt. Eingangs hervorgehobenes Reinnikotin und die Schwefelkalkbrühe können im Bedarfsfalle sehr gut in einem Spritzgang zusammen angewendet werden.

Sante.

Bücherschau.

Sammelbuch für Zeitungsausschnitte aller Art. Herausgegeben vom Verlag Schroeder & Co., Lucka-Leipzig. Die in verschiedenen Formen und Stärken herausgegebenen Sammelbücher zum Einkleben von Zeitungsausschnitten aller Art sind sehr zweckmäßig und praktisch und haben noch den Vorteil, außerordentlich billig zu sein, so daß die Anschaffung solcher Sammelbücher jedem, der Zeitungsausschnitte sammelt, warm empfohlen werden kann.

Esst deutsches Obst

Sie schützen sich vor Verlusten,
wenn Sie in Zeiten starken Angebotes
Obst und Gemüse
in unsere **Kühlräume** einstellen.
Vorzügl. Erfolge bei **Äpfeln, Birnen, Pfirsiche, Beerenobst, Erdbeeren, Spargel, Tomaten, Zwiebeln, Rotkohl, Weißkohl, Zitronen.**
Gesellschaft für Lindes Eismaschinen A.-G.
Kristalleisfabrik u. Kühlhallen Dresden
Dresden-A. 5, Magdeburger Straße 1. Telefon 28244.

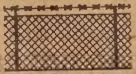
„Unkraut-Ex“
schafft unkrautfreie Wege und Plätze

	1	5	10 kg
M.	1,60	6,75	11,75

5 kg genügen für 200 qm Fläche
Chem. Fabrik Stolte & Charlier, Hamburg 15

Porzellanschilder
für **Baum- und Pflanzennamen** liefert jed. Quantum.
Preise auf Anfrage.
Albert Leidhold, keram. Prod.
Schweinsburg (Pleiße) Sa. 1

Baumpfähle, Stangen
liefert billigst alle Sorten das Mitglied des Vereins
W. Kotte, Holzhändl., Dittersbach 88 b. Dürrröhrsd.


Dieser Drahtzaun
1.10 m hoch, einschließlich Pfosten, Spanndraht, Stacheldraht
kostet RM 1.—
Bohnen-Spaliere
aus biegsamen Stahlstangen
Tomaten-Pyramiden
für Berufsgärtner
billig
50 m vzkt. Drahtgeflecht 1 m hoch M 5.50.
Drahtzaun-Spezial-Fabrik
Oswald **Weber,** *Leipzig W 31/14*

Drahtgeflechte
billigste und dauerhafteste Einzäunung,
Erddurchwürfe
unverwüstlich u. preiswert,
Baumschützer usw.
empfiehlt
Emil Neubert, Drahtflechterei
Colmnitz 10, Amtsh. Freiberg i. Sa.

Nisthöhlen und -kästen für Vögel
unter Aufsicht des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau hergestellt, sind zu beziehen von
Stellmachermeister
Lehmann
in **Glashütte (Sa.)**

Die Wirkung der Anzeige **steigt** mit der Zahl der Wiederholungen :-:

Alkoholfreien Apfelsüßmost, Apfelwein *(Versand auch nach auswärts)*
empfiehlt
Beerenobst- und Süßmost-Kelterei
Alfred Engelhardt, Meißen, Meisatal

Praktischer Obstbau!
In allen Fragen des praktischen Obstbaues, Neuanlagen von Obstplantagen, Rentabilitätsberechnung stehe ich gegen geringes Honorar Landwirten u. Siedlern zur Verfügung.
Gartenbaudirektor **Hermann Schupp,**
langjähriger Leiter der Edelobstplantagen des städtischen Rittergutes
Pirna-Rottwerndorf.

Der neue billige (2.— RM)
Pulverbläser
für jedermann.
Zum Einpudern der Pflanzen mit Schwefel usw.
Bezugsquelle: **Ihr Drogist** oder zu erfragen durch
R. W. Litzkendorf, Dresden-A., Münchner Straße 3.

Den Frühjahrsdurst löscht am besten Süßmost!
Jetzt ist es noch Zeit, das nötige Quantum Beerensaft auf billigste Art sich selbst zu bereiten. Verlangen Sie kostenlos die Broschüre „**Flüssiges Obst**" von
Hans Kaltenbach,
Mostmax-Fabrik, Lörrach/Baden.

Drahtgeflechte
u. kompl. Einzäunungen
Stacheldraht liefert
Hermann Hödel
Werdau/Sa. 8, Marienstr. 28
Verlangen Sie Preisliste.

Nichtraucher
Garantiert in 3 Tagen!
Auskunft kostenlos!
Sanitas-Depot,
Halle (Saale) 831 J

Bücherschau.

Garten-Jahresplan. Das ist ein übersichtlicher, klarer und dabei ungemein instruktiver Plan, der jedem, der einen Garten besitzt oder zu pflegen hat, auf einen Blick jederzeit angibt, was er für jeden Monat zu tun hat und wie er es anpacken muß. Säen, Pflanzen und Pflegen sind die drei Hauptgesichtspunkte, unter denen die Gartenarbeiten hier zusammengestellt sind, und immer, wo es darauf ankommt, keine Fehler zu machen, sind anschauliche und außerordentlich einleuchtende Zeichnungen in den Plan eingestreut. Übrigens kostet der Garten-Jahresplan, der bei der Franckh'schen Verlagshandlung, Stuttgart, erschienen ist, nur 50 Rpf.

Daneben erscheint, ebenfalls bei der Franckh'schen Verlagshandlung in Stuttgart in neuer Ausgabe der **Immerwährende Gartenkalender — Saat- und Pflanztabelle „Kosmos"**. Aus dieser übersichtlichen Tabelle kann man bequem ablesen, zu welchem Zeitpunkt die wichtigsten Gewächse gesät, gepflanzt und gedüngt werden und wann alle im Garten vorkommenden und zu seiner Pflege nötigen Arbeiten zweckmäßig erledigt werden müssen. Auch dieser Plan kostet nur 50 Rpf.

Deutschlands ruhmvolle Vergangenheit
lebt weiter als historisches Sammelwerk in unseren farbenprächtigen
Uniformbildern
Diese u. wertvolle Gutscheine finden Sie in den Packungen unserer Marken
Trommler - Alarm - Sturm - Neue Front -
· 3⅓ ₰ · 4 ₰ · 5 ₰ · 6 ₰ ·
4 Zigaretten von hoher Qualität!
STURM ZIGARETTEN G.M.B.H. DRESDEN-A

Baumpfähle, Stangen und Stängel
liefert E. Hartmann, Holzhdlg., Langenhennersdorf (S. Schweiz)

Wer in der Zeitschrift für Obst-, Wein- u. Gartenbau inseriert, **hat Erfolg!**

Verantwortlich für die Schriftleitung und Inseratenteil: Johannes Schomerus, Landwirtschaftsrat für Obstbau. Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, Dresden-A. 1, Sidonienstraße 14. — Fernruf 25 146. — Anzeigenannahme nur durch die Geschäftsstelle der Zeitschrift Dresden-A. 1, Sidonienstraße 14, IV. Verlag und Druck von C. Heinrich, Dresden-N. 6, Kleine Meißner Gasse 4.